



# *Vinicius*

## *Rosé*

**Millésime :** 2020

**Cépages :** 45% grenache, 45% cinsault, 10% rolle.

**Degré :** 13,5%

La cuvée Vinicius 2020 est issu de nos sélections de meilleures grappes. Sa couleur est soutenue typique d'un vin rosé à l'élevage travaillé

Le nez est légèrement séveux, avec de belles notes d'écorce d'agrumes.

En bouche le volume est immédiat et la tension se met rapidement en place, sur un équilibre frais et complexe soutenu par une très légère tension tannique.

Très belle longueur en bouche...  
Un vrai rosé de garde.

**Notre conseil :** Le Vinicius rosé saura accompagner par la richesse de ses arômes tous vos apéritifs ; Elle sera également un compagnon idéal pour toute la cuisine provençale telle que la bouillabaisse, les tapenades ou la pissaladière...

Servir entre 10° et 12° C et laisser réchauffer légèrement dans le verre pour apprécier toute la complexité aromatique et la longueur en bouche...

