

Côtes de Provence
Rosé, 2021



LE VIGNOBLE :

Nature du sol : argilo-calcaire

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

DÉGUSTATION :

Le nez est ici explosif et particulièrement intense avec de superbes notes exotiques (fruits de la passion, litchi) et d'agrumes (pomélo). Des notes délicates de fleurs blanches et d'ananas accompagnent ce vin particulièrement expressif. La bouche est pleine et dévoile de fines notes abricotées. Ce vin d'une grande complexité et élégance révèle un très bel équilibre grâce à une jolie fraîcheur. La très belle finale est longue et persistante.

Degré : 13°

Service de température : entre 6 et 8°C.

Accords mets et vin : cabillaud à la provençale, calamars à l'armoricaine, gambas rôties, fromages de chèvre.

