

MÉDITERRANÉE ROSÉ

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

CÉPAGES

Grenache, cinsault, syrah, cabernet, carignan

Cette cuvée est issue d'une minutieuse sélection de vins dont l'élevage et l'assemblage sont parachevés avec doigté dans les chais du Domaine.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rose pomelo pâle. Le nez est délicat, il s'exprime sur les agrumes tels que le pamplemousse, quelques zestes mais aussi une touche du monde végétal, évoquant la fougère. La bouche est fraîche, digeste, au cœur juteux tenu par un croquant zesté. La finale rafraîchissante livre une sensation de fraîcheur avec des arômes de pamplemousse, de pomelo, ainsi que des écorces d'agrumes. Simple, plaisant, désaltérant.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Parfait compagnon d'une belle salade de crevette fenouil et pomelo, d'un gaspacho de tomate ou tout simplement d'une belle assiette de tomate burrata.

Garde : 1-2 ans
Servir entre 8° et 10° C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD