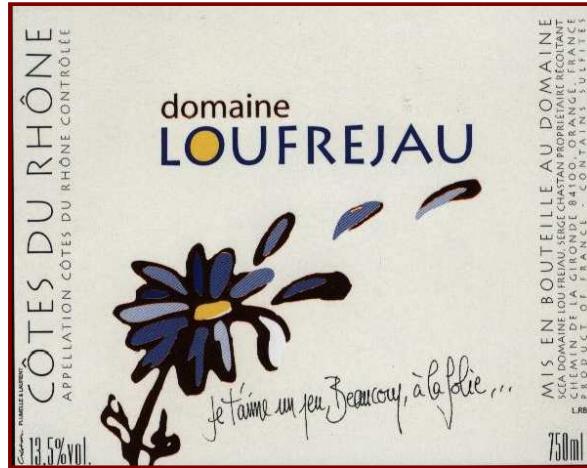




Côtes-du-Rhône Rosé



Il est issu d'une saignée à dominante Grenache complété par un apport de Syrah, Cinsault, Mourvèdre.

Le nez est puissant, original, avec le caractère de la fraise cuite, la grenade et légèrement épicé.

En bouche, il apparaît très gras en attaque avec du corps et des arômes légèrement confiturés. De la fraîcheur en fin de bouche.

Un vin rosé original à servir à 12°, pour accompagner une cuisine originale... ou classique :

- Rouget en papillote,
- Bourride provençale,
- Cuisine exotique,
- Terrine de foie ou de poisson,
- Grillades.....

