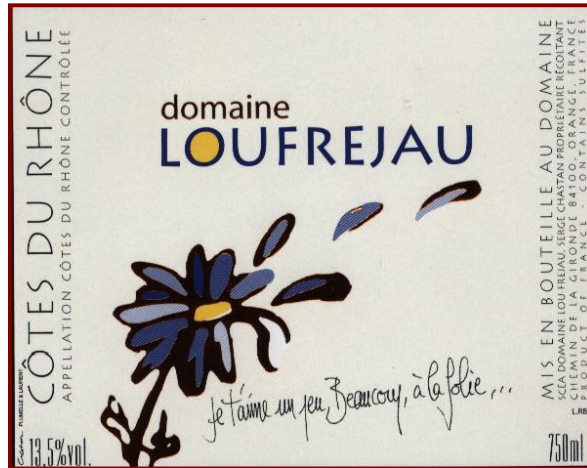




# Côtes-du-Rhône Rosé



**FR-BIO-01**  
**Agriculture France**

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

La couleur est plutôt entre corail et "pelure d'oignons"

Le nez est frais et puissant avec le caractère des fruits rouges comme la fraise, la grenade, un côté légèrement acidulé "bonbon Anglais".

En bouche, il apparaît très gras et rond en attaque avec du corps et des notes de fruits rouges. Finale en finesse et rafraîchissante .

Un vin rosé parfait pour la saison estivale !

Un vin rosé original à servir à 14°-16°, pour accompagner une cuisine originale... ou classique :

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

