

Excellence Rosé

IGP d'OC Rosé

Indication Géographique Protégée



Côté fourchette

A déguster dès à présent avec :



Viandes

Côtelettes
d'agneaux au
barbecue



Poissons

Queues de lottes en
persillade, saumon fumé

Dégustation :



Œil : Une belle robe rose pâle.



Nez : Son nez est fleuri, fruité sur des notes de framboise.



Bouche : Sa bouche est puissante, équilibrée et rafraîchissante

Détails :



Cépage(s)

Grenache, Cinsault



Alcool

12%



Contenance

75cl



Service : 9-12 °C

Carafage : Non

