



M ROSE
AOP Côtes de Provence

Sol / Climat

Issus d'une sélection rigoureuse des meilleurs terroirs des Côtes de Provence.

Vinification

Pressurage direct, débourbage rigoureux et fermentation à basse température.

Notes de dégustation

Robe : Légère et brillante.

Nez : Très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille.

Bouche : Souple avec une belle fraîcheur acidulée.

Conseil de consommation

Servir entre 8°C et 10°C.

Accords mets et vins

Soupe au pistou, crudités, grillades, brochettes de gambas, tarte aux abricots.



Grenache
Cinsault
Syrah