



Accords mets et vins

A boire évidemment à l'apéritif assorti de la savoureuse cuisine méditerranéenne : artichauts à la barigoule, morue à l'aïoli, pissaladière, rôti de porc à la tapenade. Les tapas ou les sushis agrémenteront agréablement ce rosé fruité.

Détails

Dégustation

Robe : La robe de ce rosé est pâle, brillante et lumineuse aux nuances de melon.

Nez : Subtils arômes de pamplemousse et de mangue avec de la menthe fraîche.

Bouche : La bouche conjugue dans un équilibre parfait, vivacité et générosité dans une texture au grain fin.

Finale : De la fraîcheur avec une finale persistante aux zestes d'agrumes.

Garde : A boire dans l'année. Ce rosé peut se garder deux ans.

Température de service : 9° C

Caractéristiques

Terroir : Argilo-Calcaire

Cépage : 50 % Cabernet Sauvignon / 50 % Cabernet-Franc

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Pressurage direct, stabulation à froid, assemblage pré-fermentaire.

Elevage : Elevage en cuves inox sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille.

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : très belle robe pétale de rose pâle, reflet pelure d'oignon, brillante et limpide
Nez : joli nez très courtisan et distingué. Un beau panier de fruits rouges, de fruits à chair jaune, d'infusion d'hibiscus et fleuri. Un trait de zeste soutien et met en valeur le nez. Bouche : à l'attaque fraîche, dynamique, sans mollesse. Un vin qui fait le plein d'énergie. Un équilibre parfait qui met en valeur le côté gourmand des fruits. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2019. Température : servir à 8°, dégustation à 10°.

Aération, décantation : non. Accords : sous la tonnelle, salade d'été, pissaladière, pizza maison. Le plat : tarte au thon et tomates confites. Remarque : Un très beau rosé avec des cépages Bordelais à pleine maturité. Une belle signature pour la région.

