



Accords mets et vins

Détails

Caractéristiques

Terroir : Terrain calcaire couvert de galets roulés.

Cépage : Syrah 60%, Vermentino 40%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée, certifiée Terra Vitis

Vinification : Traditionnelle

Elevage : En cuves inox

Dégustation

Bouche : Frais, équilibré

Avis d'expert Plaisirs du vin Agen

Robe : très belle robe rose saumonée, reflet pétales de rose, rose brillante. Nez : un nez de bonne intensité aromatique avec une gourmandise de fruits rouges, noirs et florale. La séduction opère. Bouche : à l'attaque franche, avec de l'élégance. Le volume de bouche est d'une belle allonge sur une vivacité qui désaltère avec un fruit croquant. La finale fait de la résistance pour nous rafraîchir. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2019. Température : servir à 7°, dégustation à 9°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéritif, salade St Antoine, terrine de saumon, pissaladière, fusilli aux soupions. Le plat : tarte aux poivrons confits et copeaux de parmesan. Remarque : Un rosé multiprise qui sera au rendez-vous à chaque instant de vos plats. Un rosé plein sud avec une superbe énergie.