

Dégustation

Robe : Couleur Rose-Saumonée.

Nez : Fin, avec des arômes de pêche et de fraise ainsi que des notes florales.

Bouche : Sec et équilibré. La dégustation, ample et longue, est soutenue par une belle fraîcheur !

Cépages : Cinsault, Syrah et Grenache.

Accords Gourmands

Servir frais vers 8-10°C à l'apéritif, ou en accompagnement de salades, poissons grillés, tapas, olives vertes, tapenade, grillades, tous les plats d'été.

Un Rosé de qualité idéal pour les mariages, cérémonies, repas, cocktails...

Appellation	Côtes de Provence A.O.P.
Millésime	2018
Pays	France
Région	Provence
Classement Chai N°5	Féminins: Clairs - Fruités - Légers
Cépage Principal	Grenache
Température de Service	Entre 8° et 10° C
Volume	75 cl
Degré	13.5 %