



CORBIÈRES ROSÉ " ALBA " 2019 CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 40% grenache gris, 30% grenache noir, 30% cinsault



Note de dégustation :

Jolie couleur rose pâle et brillante. Le nez est dominé par des arômes de fruits rouges (groseilles, cerises,...), ainsi que des parfums floraux et minéraux. En bouche, ce vin est souple, ample, frais et complexe. Ses arômes sont friands et évoquent des notes de fruits rouges (fraises, cerises, ...) caractéristiques des grenaches.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



poissons, crustacés et viandes grillées

Commentaires du sommelier :

La nouvelle création de Pierre Bories, Château Ollieux Romanis en Corbières. Sur ce terroir de grès caractéristique de Boutenac, les vieilles vignes de Grenache gris et noir du domaine donnent un grand rosé de gastronomie, raffiné et complexe.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

