



VACQUEYRAS ROSÉ 2019 " PERLE DE ROSÉE " D. MONTIRIUS

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : grenache 100%



Note de dégustation :

Couleur rose pâle aux reflets saumonés. Le nez est délicat et offre des arômes de petits fruits rouges (groseilles, framboises sauvages, ...) et des parfums floraux (hibiscus, pivoine). En bouche, ce vin s'exprime tout en finesse et en élégance. Aucune lourdeur, un vin précis, pure et raffiné. Ses arômes sont friands et évoquent des notes plutôt fruitées et florales.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Optez pour des mets délicats, salade d'écrevisse au pamplemousse; sole vapeur, volaille à la citronnelle

Commentaires du sommelier :

Montirius est un domaine à part, travaillant en biodynamie, refusant les élevages sous bois, et privilégiant toujours le raffinement, en deux mots, une maison haute couture !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

