



CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2022 "
HERITAGE " MAGNUM CHÂTEAU
MAÏME (MAIME)

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 45% Grenache, 45% Cinsault, 10% Syrah

Note de dégustation :

Robe pâle aux jolis reflets cuivrés. Nez fin et élégant. Caractère floral et fruité avec quelques nuances d'épices. Bouche ronde, généreuse avec une belle souplesse et un fruité charnu. Finale longue et ample.

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



Grillades de poissons, grosses crevettes, viandes blanches. Préparation moyennement corsée.

Commentaires du sommelier :

Grand Rosé de Provence, vin de repas possédant du caractère, de la matière et un superbe équilibre. Une réussite absolue !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

