



CÔTES DE PROVENCE ROSÉ " ARBAUDE " 2023 MAS DE CADENET

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 33% grenache, 33% cinsault, 33% syrah



Note de dégustation :

Une belle robe claire. Les fruits rouges qui dominent le nez. La bouche laisse découvrir une belle fraîcheur où les groseilles côtoient les bonbons anglais.

Couleur pâle aux reflets saumonés. Nez très fruité (fruits rouges, groseilles, ..). En bouche, ce vin est frais, de structure moyenne et bien équilibré. Un Côtes de Provence très plaisant avec beaucoup de finesse, typique des vins

Température de service : 8 C°

Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, salades composées, grillades de volailles et viandes blanches

Commentaires du sommelier :

Arbaude est le nom de la parcelle dont ce vin est issu. Cette parcelle a été sélectionnée pour ses aptitudes à produire des vins aux fruits intenses. Le vin plaisir et convivial, idéal pour les apéritifs entre amis ...



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

