



LES BAUX DE PROVENCE ROSÉ 2023 " BASTIDE " DOMAINE DALMERAN

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 70% grenache, 30% cinsault

Note de dégustation :

Jolie couleur rose pastel brillante. Le nez est fruité et gourmand. Il rappelle le pamplemousse rose et les fraises gariguettes. La bouche continue dans cette lignée fruitée, ce vin reste néanmoins sec et délicat. La finale évoque la framboise.

Température de service : 7 C°
Potentiel de garde : 3 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal dès l'apéritif. Parfait avec des plats légèrement épicés, tataki de thon, ainsi que des poissons et viandes grillés...

Commentaires du sommelier :

La Bastide est une nouvelle création en rosé de style frais, sec, gourmand et fruité. Les vignes sont cultivées en bio sur un terroir argilo-calcaire au pied des Alpilles. La combinaison Grenache et Cinsault donne un vin délicat à l'équilibre subtile.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

