COSTIÈRES DE NÎMES ROSÉ 2023 " GÉNÉRATIONS " MAS CARLOT

Pays	France
Région :	Rhône
Sous région :	Rhône Méridional
Cépage(s) :	60% grenache noir, 30% syrah, 10% mourvèdre

Note de dégustation :

La robe est rose pâle, brillante et limpide. Le nez expressif, fin et élégant. Il s'ouvre sur des arômes de fraises et de framboises. A l'aération, apparaissent des touches de cerises et des notes florales telles que l'hibiscus et la rose. En bouche, c'est un vin sec, rafraîchissant, désaltérant mais pas pour autant trop léger. Une belle densité en milieu de bouche, une personnalité charnue et une grande longueur le caractérisent. Finale harmonieuse.

Température de service :	8 C°
Potentiel de garde :	2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Ce rosé est assez léger pour un apéritif ensoleillé mais est également un rosé de gastronomie, pouvant accompagner parfaitement une cuisine estivale (gambas, légumes ou volaille grillées).

Commentaires du sommelier :

Le domaine du Mas Carlot, sur l'appellation Costières de Nîmes, possède un terroir privilégié constitué essentiellement de sols de galets roulés du Rhône. Sur ces parcelles, le Grenache est privilégié, soutenu par la Syrah pour sa complexité et le Mourvèdre pour sa fraîcheur. Tout le vignoble est conduit en bio.
Les Générations, c'est une cuvée issue d'un assemblage judicieux pour un vin élégant et délicat. Ce rosé de saigné est assez léger pour un apéritif ensoleillé mais est également un rosé de gastronomie, pouvant accompagner parfaitement une cuisine estivale.

Puissance