



CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2023 " CITIUS " CHÂTEAU GASQUI / BIO

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 60% Grenache noir, 40% Ugni Blanc

Note de dégustation :

Vin de teinte rose pâle. Le nez exprime des notes d'agrumes, de pêche blanche ainsi qu'une touche de fruits rouges et de fleurs. En bouche, c'est un rosé très fin, aérien et désaltérant. Son caractère fruité gourmand, combiné à un équilibre sec et délicat en fait un vin d'une grande élégance et doté d'une belle fraîcheur.

Température de service : 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, scampis et volailles grillés. Salade d'été (saumon feta, César).

Commentaires du sommelier :

Le Château Gasqui est une propriété familiale, située proche de Gonfaron, au cœur de la Provence verte. Sur ce terroir très favorable à la vigne, sa culture date de l'époque Romaine. Depuis une quinzaine d'année, les méthodes de cultures biodynamiques sont appliquées à la vigne et le travail au chai a été adapté (label Demeter). Les vins de la gamme Citius sont des vins légers, fins et délicats. Le rosé ne fait pas exception et offre un style sec, rafraichissant et raffiné grâce notamment à l'assemblage judicieux du grenache noir et de l'ugni blanc.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

