



MAROC ROSÉ 2023 " PREMIÈRE DE BACCARI " DOMAINE DE BACCARI / BIO (CINSAULT, GRENACHE, SYRAH)

Pays : Maroc
Région :
Sous région :
Cépage(s) : cinsault, grenache, syrah

Note de dégustation :

Vin de teinte rose pâle et brillante. Nez délicat, évoquant les agrumes, la pêche blanche ainsi qu'une agréable note florale. En bouche, c'est un vin raffiné, avec une texture ronde, souple et doté d'une grande fraîcheur en finale. Un vin qui possède du caractère tout en restant léger, sec et rafraichissant. Une vraie découverte !

Température de service : 7 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



C'est avec une légèreté et une grande finesse qu'il fera les délices de vos apéritifs et accompagnera cuisine asiatique, crustacés, poissons et viandes blanches grillés

Commentaires du sommelier :

Le domaine de Baccari est situé dans la région de Meknès au Maroc à une altitude de 650 mètres, au pied des montagnes de l'Atlas. C'est une terre de viticulture depuis l'Antiquité. Les phéniciens, les grecs puis les romains ont contribué au développement de ces vignobles. Les sols y sont argilo-calcaires, idéal pour la vigne. La cuvée Première de Baccari Rosé, labellisée Bio, est un vin fin, élégant, avec une belle matière en bouche et un équilibre remarquable. Laissez-vous tenter et vous découvrirez un des joyaux viticoles de l'Atlas !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

