



IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2023 " LES SARMENTS D'HIPPOCRATE " LE CLOS DES SAUMANES / BIO

Pays : France
Région : Rhône
Sous région : Rhône Méridional
Cépage(s) : 66% grenache noir, 34% cinsault

Note de dégustation :

Belle couleur rose pâle brillante. Le nez exprime des arômes de fruits rouges croquants et d'agrumes frais. La bouche possède une texture délicate, suave et vive à la fois. On apprécie sa belle structure parfaitement équilibrée et son caractère sec et fruité. Un vin de repas mais qu'on apprécie dès l'apéritif !

Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, tapas, salade de scampis aux épices. Viandes blanches grillées.

Commentaires du sommelier :

Le Clos des Saumanes, c'est un lieu magnifique et préservé situé à Châteauneuf-de-Gadagne. La culture de la vigne est ici biologique. Les Sarments d'Hippocrate, c'est un vin gourmand, fin, sec et délicieusement fruité.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

