



BANDOL ROSÉ 2022 DOMAINE DE LA BÉGUDE

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 75% mourvèdre, 15% grenache, 10% cinsault

Note de dégustation :

Robe rose corail intense, nez de fruits rouges, framboise, groseille, canneberge sur fond de minéralité. Bouche ample, vineuse, contrastée par une belle acidité, ce qui offre un bel équilibre d'ensemble.



Température de service : Entre 8 et 10 C°
Potentiel de garde : 3 ans

Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, entrées légères (salades composées, ...) ou viande blanche et rouge grillée.

Commentaires du sommelier :

Classé parmi les meilleurs rosés de France, cette cuvée, le domaine, sont à découvrir.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

