



CORBIÈRES ROSÉ " ALBA " 2024 CHÂTEAU OLLIEUX ROMANIS

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 50% grenache gris, 40% grenache noir, 10% cinsault

Note de dégustation :

Couleur pâle de teinte rose saumonée. Le nez est dominé par des arômes de fruits telle que la pêche et complété de délicats arômes floraux. En bouche, il possède une jolie structure. C'est un vin ample, vineux, avec du gras et une légère acidité. Un vrai rosé de gastronomie qui accompagnera parfaitement vos repas ensoleillés.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



apéritif, poissons, crustacés et viandes grillées

Commentaires du sommelier :

Alba est devenue en quelques années une cuvée référence parmi les grands vins rosés du Languedoc et a notamment été primée Meilleur rosé du Languedoc selon La Revue du Vin de France. Sur ce terroir de grès caractéristique de Boutenac, les vieilles vignes de Grenache gris et noir du domaine donnent un grand rosé de gastronomie, raffiné et complexe.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

