



BORDEAUX ROSÉ 2024 CHÂTEAU DES TOURTES

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive droite
Cépage(s) : 50% cabernet sauvignon, 50% merlot

Note de dégustation :

Ce vin arbore une belle couleur rose violine, lumineuse et brillante. Le nez est très aromatique et exalte des arômes de fruits rouges frais ainsi qu'une touche florale très agréable. En bouche, il est bien sec, vif, léger et très rafraîchissant. Les agrumes et les fruits rouges dominent la finale.



Température de service : Entre 7 et 8 C°
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Idéal dès l'apéritif, Il accompagne bien les entrées de poissons, scampis et crustacés crus, juste marinés ou grillés grâce à sa belle fraîcheur. Plat de viande blanche grillées. Salade César.

Commentaires du sommelier :

Belle surprise Girondine que ce Bordeaux rosé provenant du joli terroir de Blaye et vinifié avec brio par l'équipe du Château des Tourtes. Au pays du Clairet, ce rosé pâle, léger et vif contraste avec la tradition bordelaise. Un rosé au goût du jour, fruité et désaltérant.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

