



CÔTES DE PROVENCE SAÏNTE VICTOIRE ROSÉ 2024 MAS DE CADENET

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 50% grenache, 40% cinsault, 10% syrah

Note de dégustation :

Robe rose pâle, nez de groseille, hibiscus, framboise. En bouche, vin frais et souple, gras et harmonieux.



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



Entrée légère (salade composée, ...), poisson (vapeur ou poché), charcuterie ou viandes blanche et rosée grillées (volaille, porcet, ...).

Commentaires du sommelier :

Sur les sols de graviers et de sables du pied de la montagne Sainte-victoire, Matthieu Négrel élabore cette cuvée qui se livre doucement, avec complexité et raffinement.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

