



## LES BAUX DE PROVENCE ROSÉ 2024 CHÂTEAU DALMERAN / BIO

Pays : France  
Région : Provence  
Sous région :  
Cépage(s) : 40% grenache, 40% cinsault, 20% cabernet sauvignon



### Note de dégustation :

Robe rose pâle orangée, légèrement saumonnée.

Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges (framboise, mûres, groseilles), de fenouil, de garrigues et d'épices.

La bouche est parfaitement équilibrée, entre richesse et fraîcheur, témoignant d'une belle maîtrise de la vinification (et notamment de l'acidité)

Température de service : 7 C°  
Potentiel de garde : 3 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Papillottes de saumon au fenouil, poissons grillés à l'huile d'olive, tian de légumes de saison

### Commentaires du sommelier :

Superbe rosé de gastronomie, vin souple et gourmand, parfaitement équilibré et complexe.



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

