



IGP MÉDITERRANÉE ROSÉ 2025 " CADET DE LA BÉGUDE " LA BÉGUDE SIGNATURE / BIO

Pays : France
Région : Provence
Sous région :
Cépage(s) : 70% grenache noir, 25% cinsault, 5% mourvèdre

Note de dégustation :

Une robe rose pâle, limpide et brillante. Au nez, un parfum floral, d'aubépine, de rose, de pêche de vigne et de fruits d'été. Sa bouche ronde, fruitée, désaltérante, dotée de notes de pêche blanche, d'abricot et d'agrumes, révèle en finale une grande fraîcheur.



Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



A déguster à l'apéritif ou en accompagnement de poissons grillés, crustacés, sushis, volailles, carpaccio, tartare, mets à base de légumes tels que poivrons marinés, petit farcis provençaux... De par son caractère fruité et sa fraîcheur, il fera merveille avec la cuisine méditerranéenne, orientale et asiatique.

Commentaires du sommelier :

Un vin rosé léger et frais, un style sans comparaison aux Bandol, autre spécialité de la propriété dont les vignobles en culture bio face la méditerranée.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

