



Domaine Des Nibas

Cuvée "Cassiopée"

Côtes de Provence - Rosé 2015

Région : Provence-Corse

Appellation : Côtes de Provence

Cuvée : Cuvée "Cassiopée"

Couleur : Rosé

Millésime : 2015

Cépages : Cinsault (50%) / Mourvèdre (50%)

Alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Cuvée spéciale, vinifiée en fût de chêne. Environ 500 bouteilles numérotées.



ELABORATION

Culture biologique.

Vendanges manuelles en caissettes.

Egrappage total, Fermentation en fût de chêne de deux vins, Utilisation de levures indigènes.

Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur corail, claire, reflets saumonés.

NEZ : Boisé, beurré, subtils arômes d'acacia, légers arômes de fleurs blanches, subtils arômes de lierre, subtils arômes de sous-bois, légers arômes de thym, légers arômes d'agrumes, subtils arômes de coing, subtils arômes de poire, subtils arômes de garrigue, arômes de safran, légers arômes de chêne, arômes de sous-bois, subtils arômes de silex.

BOUCHE : Élégante, riche, charnue, légères notes d'abricot, subtiles notes de fruits exotiques, notes de safran, très souple, légèrement minérale, corps puissant, bonne intensité, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : Pavé de saumon, Thon grillé, Viandes blanches en sauce, Spécialités asiatiques, Curry d'agneau

Powered by **Plugwine**

