



BARBELLE - ROSE FLEURI

Coteaux d'Aix-en-Provence - Rosé 2018

Région :	Provence-Corse
Appellation :	Coteaux d'Aix-en-Provence
Couleur :	Rosé
Millésime :	2018
Cépages :	Cinsault (40%) / Grenache (50%) / Syrah (10%)
Alcool :	13,5 %
Contenance :	75 cl



ELABORATION

Culture raisonnée.

Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Utilisation de levures sélectionnées, Pressurage direct.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur saumonée, claire, reflets rosés.

NEZ : Aromatique, féminin, arômes de fleurs, arômes de lilas, arômes de framboise, arômes de fruits de la passion, arômes de litchi.

BOUCHE : Fruitée, délicate, notes de fruits exotiques, notes de litchi, corps léger. **DÉGUSTATION OEIL :** pâle et brillant, pamplemousse rose **NEZ :** fin et doux, pomelo, bonbon arlequin **BOUCHE :** agrumes, fruits de la passion



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 8°



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Poissons grillés, Viandes blanches, Cuisine méditerranéenne

Powered by **Plugwine**

