

LE SAINT ANDRÉ ROSÉ

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE MÉDITERRANÉE

CÉPAGES

Cabernet, Syrah, Cinsault, Grenache

Cette cuvée est issue d'une minutieuse sélection de vins dont l'élevage et l'assemblage sont parachevés avec doigté dans les chais du Domaine.

NOTES DE DÉGUSTATION

Sa robe est pâle, rose saumonée.

Son nez offre des notes de fleurs blanches puis se métamorphose en peau de pêche blanche.

En bouche, on ressent le velouté d'une peau d'agrumes et le piquant d'une huile essentielle. Pas mandarine, pas citron, pas orange mais plutôt kumquat. Quelque chose d'astringent, de vert, de tendu et de frais.

ASSOCIATIONS METS ET VINS

Idéal à l'apéritif !

Garde : 1-2 ans

Servir entre 8° et 10° C



FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD