



Cotes des Roses, 2023, A.O.P Languedoc, Vin Rosé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rosé**

Pays d'origine : **France**

Région : **Languedoc Roussillon**

Appellation : **A.O.P Languedoc**

Cépages : **Grenache - Cinsault - Syrah**

Degré d'alcool : **13% vol**

Niveau de garde : **De 0 à 2 ans : A boire**

La Dégustation

Température de service

10°-12°

Robe

La robe est rose tendre, pâle et brillante aux reflets bleutés.

Nez

Le nez a des arômes de fruits rouges, de cassis et de groseille.

Bouche

La bouche a des notes florales de roses et des notes d'agrumes, pamplemousse complètent cette palette; Finale fraîche sur des notes fruitées. grande persistance aromatique et bel équilibre.

Accords mets-vins

Apéritif, Barbecue, Gibier

