



La Cave d'Augustin Florent, 2022, A.O.P Bandol, Vin Rosé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rosé**

Pays d'origine : **France**

Région : **Provence**

Appellation : **A.O.P Bandol**

Cépages : **Mourvèdre - Grenache - Cinsault**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

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

La Dégustation

Température de service

10°-12°

Robe

Robe rose saumon clair.

Nez

Un nez élégant, fruité, notes d'agrumes en arrière-plan.

Bouche

Ronde, ample, notes épicées, avec une belle longueur en bouche.

Accords mets-vins

Poisson

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Provence

Le Saviez-vous ? Le vin rosé représente 88,5% de la production viticole provençale. Souvent considéré comme le petit dernier de la famille, le vin rosé n'est cependant pas le dernier né. Le premier vignoble provençal est apparu il y a 26 siècles. Les Grecs envahissent le sud-est de la France et importent des plantes que l'on n'avait encore jamais vues en France : des vignes. Les premiers millésimes font leur apparition. Dotés d'une couleur très claire, ils s'apparentent à l'ancêtre du vin rosé que l'on connaît aujourd'hui.