



Trouble, 2023, Vin de France, Vin Rosé

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rosé**

Pays d'origine : **France**

Région : **VSIG**

Appellation : **Vin de France**

Degré d'alcool : **13% vol**

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

La Dégustation

Température de service

8°-10°

Robe

Sa robe légèrement trouble, rose pâle, intrigue dès le premier regard.

Nez

Au nez, il dévoile un caractère aromatique intense, évoquant les fruits frais. Les arômes de fruits à chair blanche et petits fruits rouges offre une belle harmonie.

Bouche

En bouche, ce vin révèle un palais d'une douceur veloutée, semblable à un nectar. Les saveurs fruitées s'intensifient, offrant une palette gustative riche et complexe. La douceur des fruits est équilibrée par une acidité subtile qui apporte fraîcheur et vivacité. Les lies fines, présentes en suspension, apportent une texture crémeuse et contribuent à l'épanouissement des arômes.

Accords mets-vins

Apéritif, Barbecue

