Château Mouresse

Vins de Provence

Rosé M 2022

AOC Côtes de Provence

CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE
MÉDAILLE D'OR
PARIS 2023
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Mis en bouteille au château

Cépages: 50 % Cinsault, 30% Grenache 20 % Tibouren

Le M de Mouresse se distingue par son style empreint de fraîcheur, de légèreté et de gourmandise.

Notes de dégustation

Robe : Melon pâle rosé, brillante.

Arômes : Vin alliant un nez alléchant sur le bonbon anglais, les fruits à chair blanche et les agrumes, une bouche à la fois ample et dotée d'une belle tension. Pour finir, la finale est longue et fraîche qui fait saliver.

Un rosé équilibré et plaisant, parfait pour commencer vos repas.

Harmonie Mets-Vins

Vin dédié au plaisir instantané qui s'accordera à merveille avec tous les mets d'été ou bien se dégustera même sans accompagnement.

Température de service: 8 à 10°C