



Château Mouresse

Vins de Provence

Rosé Classic 2022 AOC Côtes de Provence

Mis en bouteille au château

Cépages : 50 % Cinsault, 45 % Grenache noir, 5 % Syrah

Cette cuvée incarne le cœur du domaine de Mouresse. Elle ressente toute l'âme d'un Côtes de Provence, alliant fraîcheur, finesse et complexité.

Notes de dégustation

Robe : Saumonée très pâle, étincelante aux reflets argentés.

Arômes : Vin franc qui révèle un nez intense, parfumé avec notes de pamplemousse et de litchi.

Élégant, avec une belle fraîcheur et suave. Sa gamme aromatique portée sur les agrumes se nuance avec des fruits à chair blanche avec une pointe floral accompagné d'une finale légèrement saline.

Équilibré et fin, ce vin aromatique offre un pur moment de plaisir !

Harmonie Mets-Vins

Un vin au plaisir immédiat qui vous accompagnera aussi bien à l'apéritif qu'avec une grillade de poisson, une salade niçoise ou encore une volaille blanche.

Température de service : 8 à 10°C





Château Mouresse

Vins de Provence

