



Château Mouresse

Vins de Provence

Rosé Grande Cuvée 2022 AOC Côtes de Provence

Mis en bouteille au château

Cépages: 80 % Grenache noir, 10 % Mourvèdre, 10% Cabernet sauvignon

La grande cuvée propose une image gastronomique des Côtes de Provence. Issue de nos vieilles vignes, elle se démarque par sa signature élégante.

Notes de dégustation

Robe: Pêche, cristalline aux reflets argentés.

Arômes: Vin au nez fin et expressif qui révèle un mélange parfumé de pamplemousse rose et de fruits exotiques.

L'attaque fraîche nous amène sur une belle longueur avec une texture délicate. La bouche offre une savoureuse allonge sur les fruits à chairs blanches, un peu exotique avec une tension soutenue jusqu'en finale. Très bien équilibré et finement structuré.

Harmonie Mets-Vins

Saumon gravlax, ravioles au pesto ou encore avec un poisson préparé.

Température de service: 8 à 10°C

