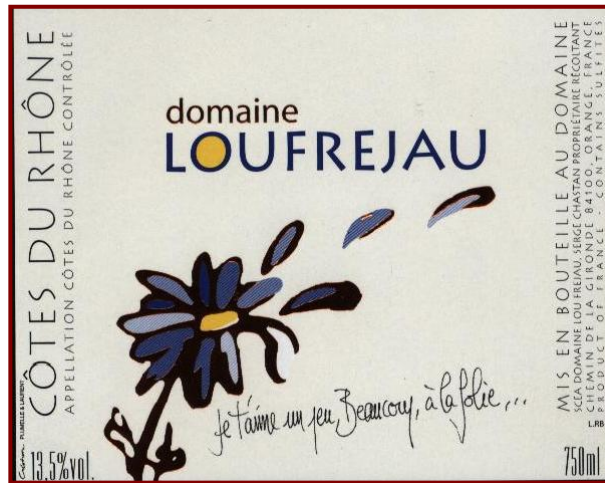




# Côtes-du-Rhône Rosé



**FR-BIO-01**  
**Agriculture France**

Il est issu d'une saignée à forte dominante Grenache complété par un apport de Syrah, Cinsault.

La couleur est plutôt soutenue "pelure d'oignons".

Le nez est puissant avec le caractère de la fraise cuite, la grenade et légèrement épicé.

En bouche, il apparaît très gras en attaque avec du corps et des notes de fruits rouges. De la fraîcheur en fin de bouche.

Un vin rosé parfait pour la saison estivale !

Un vin rosé original à servir à 14°-16°, pour accompagner une cuisine originale... ou classique :

- Rouget en papillote,
- Bourride provençale,
- Cuisine exotique,
- Terrine de foie ou de poisson,
- Charcuterie, Grillades.....

