



Les Terrasses de la Courtade



AOP Côtes de Provence

Rosé

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle, Syrah, Tibouren

Palette Olfactive



Typicité

Minéralité



Fruité



Finesse



Rondeur



garde :
3 ans

12.5%
vol.

Commentaire de dégustation

Une robe rose pâle framboise, brillante, un nez gourmand de raisins frais gorgés de soleil, de pêche blanche, de lime, qui dévoilent en bouche une belle intensité d'agrumes et de fruits frais. Grenache et Cinsault signent l'assemblage avec l'alliance subtile du Rolle et de la Syrah. Expression saline du terroir de l'île.



Accords mets & vins

Sa fraîcheur et sa minéralité accompagneront parfaitement un plat de poisson cru, comme des sushis ou un tartare de saumon mais également des petits farcis de légumes d'été.