

Vign
erons
crea
teurs

Abbatiale Prestige

Rosé, Millésime 2022

AOP Costières de Nîmes

- Les Emblématiques -

Cépages :

Syrah, Grenache Noir
75cl

Vinification :

Nous avons sélectionné nos meilleures parcelles pour cette cuvée. Récolte matinale pour conserver la fraîcheur des fruits. Pressurage direct et débouillage statique à froid suivi d'une fermentation en cuve à température maîtrisée.

Dégustation :

La robe est d'un rose pêche avec des reflets nacrés.
Le nez exprime des notes de fleurs blanches associées au zeste de clémentine.

Une attaque en bouche tout en fraîcheur alliant le croquant de l'orange et l'élégance d'un bouquet de fruits frais.

Accord mets et vins :

Ce rosé s'associe parfaitement à un saumon, de la tapenade, une paella aux fruits de mer ou un crumble à la fraise.

Température de service : 10-12°C

Temps de garde : 1 - 2 ans.

