

MOULIN DE L'ISLE

Côtes de Provence – AOP

Rosé 2022

La Gamme « Moulin de l'Isle » est notre fer de lance. Elle a été la toute première que le domaine ait sortie. Se déclinant en 3 couleurs elle saura vous ravir en tout point.

DEGUSTATION

Belle robe couleur pétale de rose.

Nez expressif d'agrumes (pomelo, zeste de citron) et notes délicates de fruits tropicaux (goyave, mangue).

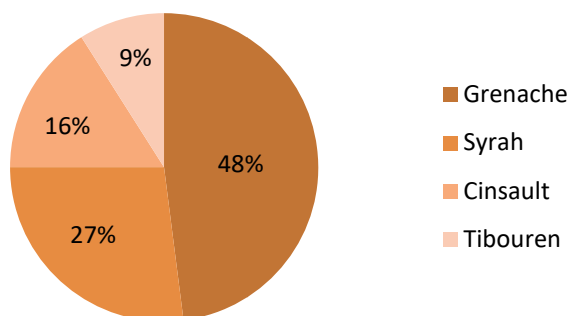
A l'agitation apparaissent des arômes plus entêtants et plus gourmands de banane mûre et de poire.

En bouche, l'attaque est franche, avec un bel équilibre, tout en rondeur.

La finale est persistante et légèrement acidulée, ponctuée de notes citronnées apportant un caractère salivant.

A déguster dans l'année

CEPAGES



ACCORDS METS ET VIN

Ce vin s'accordera à merveille avec des plats d'inspiration méditerranéenne (poissons grillés, ratatouille niçoise, légumes gratinés, bouillabaisse, aïoli ...), avec des plateaux de charcuterie et des salades, des grillades de viande, des fromages frais, avec la cuisine exotique mais encore en toute simplicité et convivialité à l'occasion d'un apéritif.

