

MOULIN DE L'ISLE

Côtes de Provence – AOP

Rosé 2023

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

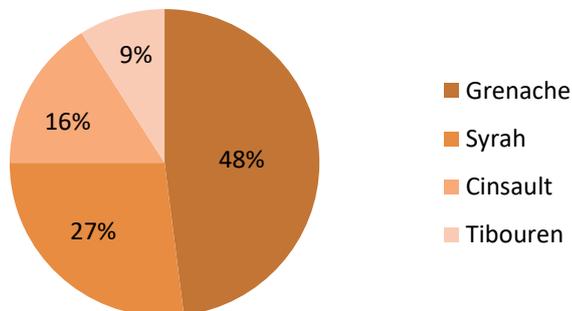
Robe pale de couleur chair, d'un bel éclat.

Nez complexe de confiserie, fraise, mêlé à des notes florales de violette et des notes d'agrumes.

La bouche est ample, toute en rondeur avec une finale riche, longue sur des notes de sirop d'orgeat et de fruits secs (banane séchée).

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.



DOMAINE DE
La Giscle

FOR ENGLISH

