

Cuvée « EXCEPTION »
AOP Côtes de Provence
Rosé 2024

DOMAINE DE
La Gisle



Découvrez la Gamme « Exception », issue des plus belles parcelles du Domaine. Ce vin d'exception, raffiné et élégant, révèle toute la quintessence de notre terroir. Parfaitement équilibré, il est prêt à être dégusté et à sublimer chaque instant.

DEGUSTATION

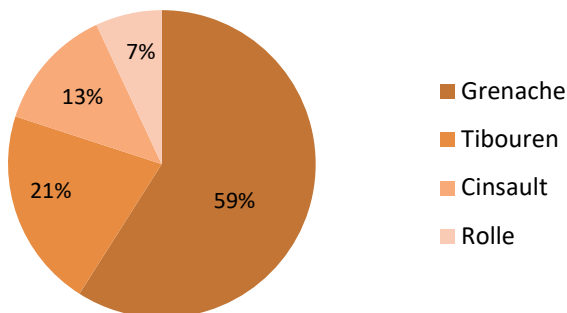
Une belle robe rose pâle aux reflets nacrés.

Le nez séduit par son expression aromatique, mêlant délicatement la pêche, la poire et la framboise, avant d'évoluer vers des touches d'agrumes et une subtile note de jasmin.

En bouche, l'attaque est gourmande et équilibrée, offrant une belle persistance sur des arômes d'abricot et d'agrumes.

À déguster dans l'année pour apprécier toute sa fraîcheur.

CEPAGES



ACCORDS METS & VIN

Plaisir et convivialité : À savourer en toute simplicité à l'apéritif, pour un instant de fraîcheur et de partage.

Saveurs méditerranéennes : Poissons grillés, ratatouille niçoise, légumes gratinés ou encore une authentique bouillabaisse, sublimant sa fraîcheur et ses notes fruitées.

Moments gourmands : Plateaux de charcuterie, grillades et fromages frais, pour une alliance entre générosité et légèreté.

Cuisine du monde : Idéal avec des mets exotiques, il s'accorde aux saveurs épicées et sucrées-salées, rehaussant chaque bouchée d'une touche raffinée.

