

# Cuvée « MOULIN DE L'ISLE »

## AOP Côtes de Provence

### Rosé 2024

DOMAINE DE *La Gricole*



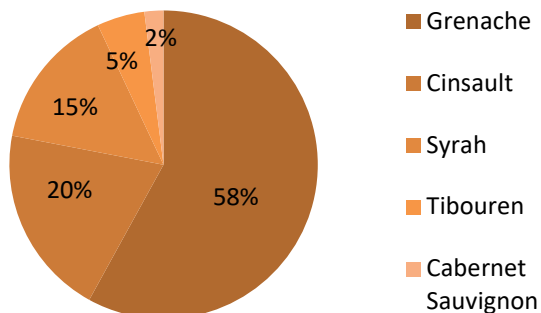
Découvrez la Gamme « Moulin de l'Isle », véritable emblème de notre domaine. Première cuvée à avoir vu le jour, elle incarne notre savoir-faire et notre passion. Déclinée en trois couleurs, elle séduit par son équilibre et sa richesse aromatique.

## DEGUSTATION

Une belle robe pâle aux nuances chair, d'une élégante brillance. Le nez s'ouvre sur une belle intensité aromatique, mêlant des fruits mûrs tels que la banane, la fraise et la mangue, avant de révéler de délicates notes florales de violette. En bouche, l'attaque est gourmande et soyeuse, offrant une texture toute en rondeur. La finale, longue et savoureuse, dévoile des notes de melon, où la banane refait subtilement son apparition.

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.

