

Cuvée « Excellence »
Vin de pays du Var – IGP
Rosé 2024

DOMAINE DE
La Giscle

Créée pour sublimer tout le savoir-faire du Domaine, la gamme « Excellence » incarne l'élégance et la finesse. Déclinée en deux couleurs, rosé et blanc, elle saura vous séduire par son équilibre et sa richesse aromatique. Une véritable invitation au plaisir.

Fermenté puis élevé 4 mois en fût de chêne, ce vin rosé ravira les amateurs de belles cuvées gastronomiques.

DEGUSTATION

Belle robe pâle à reflets saumonés.

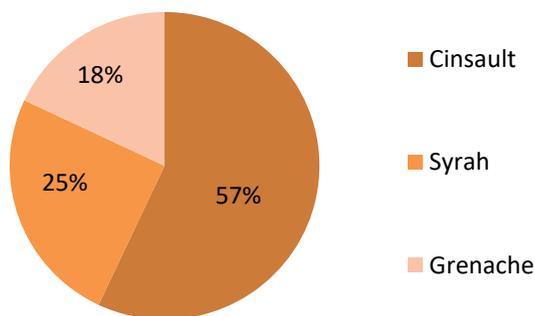
Nez complexe de fruits murs, abricot puis de beurre frais, mêlé à de subtiles notes grillées, pour finir sur des fruits secs, amande, noisette...

En bouche, l'attaque est souple et se poursuit par une belle ampleur. La bouche est gourmande et persistante sur des arômes de beurre de noisettes fraîches.

Potentiel de garde de 1 à 3 ans

Apogée de dégustation de 0 à 2 ans

CEPAGES



ACCORDS METS & VIN

Rosé gastronomique : Un vin ample et élégant, à savourer à table pour révéler toute sa complexité.

Cuisine provençale : Bouillabaisse, aïoli, daube de poulpe...

Viandes & poissons rôtis : Viandes blanches grillées ou rôties (veau, porc, volaille), poisson en croûte d'herbes ou au four, ou encore un magret de canard aux fruits secs.

Fromages affinés : Chèvre ou brebis frais, tomme légèrement affinée, ou même un comté jeune, le boisé soutient ces accords.

Plats aux saveurs automnales : Risotto aux champignons, tarte salée aux oignons caramélisés ou aux légumes confits.

Touches sucrées-salées : Cuisine asiatique aux sauces soja/miel, tajines d'abricots ou plats au curry doux, l'équilibre du vin épouse parfaitement ces notes complexes.

