

Cuvée « EXCELLENCE »

IGP Vin de pays du Var

Rosé | Millésime 2025

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

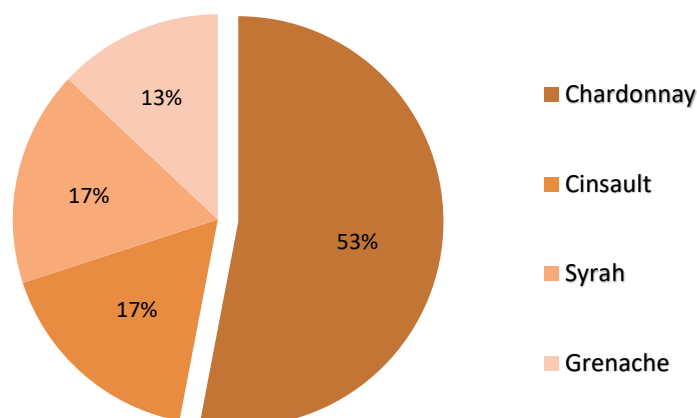
Fermenté puis élevé 4 mois en fût de chêne, ce vin rosé ravira les amateurs de belles cuvées gastronomiques.

DÉGUSTATION

Potential de garde de 1 à 3 ans / Apogée de dégustation de 0 à 2 ans

- 👁️ Robe pâle aux teintes claires, lumineuse et délicate.
- 👃 Un nez expressif aux notes vanillées et épicées de santal, accompagné d'arômes de bois frais et de sous-bois, évoluant vers une fraîcheur mentholée.
- 👄 La bouche se révèle gouleyante et enveloppante, offrant une belle longueur, avec une finale subtilement marquée par des notes de réglisse et d'amande.

CÉPAGES



ACCORDS METS & VIN

- 🌿 **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.



DOMAINE DE
La Giscle