

Cuvée « EXCEPTION »

AOP Côtes de Provence

Rosé | Millésime 2025

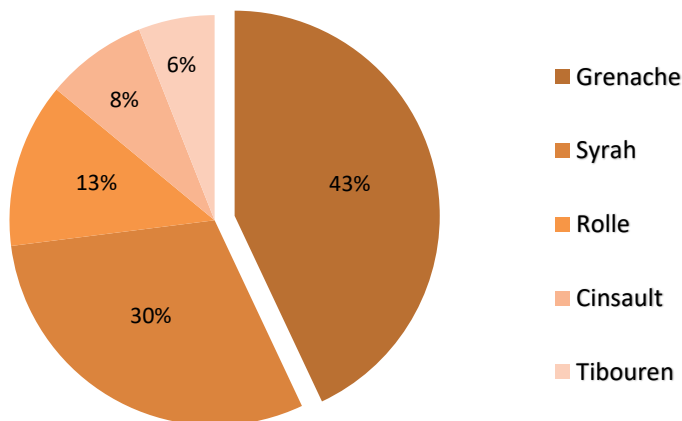
Découvrez la Gamme « Exception », issue des plus belles parcelles du Domaine. Ce vin d'exception, raffiné et élégant, révèle toute la quintessence de notre terroir. Parfaitement équilibré, il est prêt à être dégusté et à sublimer chaque instant.

DÉGUSTATION

A déguster idéalement dans l'année pour en apprécier toute sa fraîcheur.

- 👁️ Robe pâle et brillante, d'une belle limpidité éclatante.
- 👃 Nez expressif et frais, mêlant des notes d'agrumes (citron vert) et de fruits exotiques (goyave, mangue, banane), évoluant vers des arômes de fraise des bois et de melon.
- 👄 La bouche se montre riche et enveloppante, avec une belle persistance aromatique, et une finale délicatement florale sur le chèvrefeuille.

CÉPAGES



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.



DOMAINE DE
La Gisle