

# Cuvée « MOULIN DE L'ISLE »

## AOP Côtes de Provence

### Rosé | Millésime 2025

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.

## DÉGUSTATION

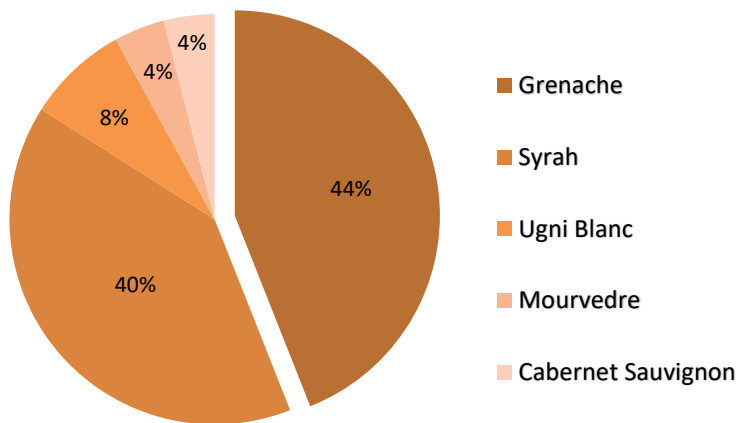
*A déguster idéalement dans l'année pour en apprécier toute sa fraîcheur.*

👁️ Robe très pâle, lumineuse et cristalline, aux reflets délicatement éblouissants.

👃 Le nez s'ouvre sur de fines notes thioloées et citronnées, évoluant vers des arômes d'abricot et de guimauve, soulignés par une touche de sève de pin et une fraîcheur mentholée.

👄 La bouche se révèle équilibrée et délicate, avec une texture fine et aérienne tout en dentelle, et une finale élégante subtilement marquée par le noyau de cerise.

## 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 Giscle*