



Domaine de l'Amaurigue - Fleur de l'Amaurigue



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2008

Catégorie: 1

Couleur: Rosé

Appellation: Côtes de Provence

Cépage(s): Grenache (noir) , Cinsault noir

Région: Provence

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Cette fleur en 2008 a des arômes plutôt fruités, banane, fruits exotiques. Le jury a aimé la saveur souple, onctueuse, de noix de coco. L'ensemble devrait se marier parfaitement au sauté d'agneau.

ACCORDS METS

Avocats aux Crevettes
Melon au Jambon de Bayonne
Sauté d'agneau

LIEUX DE VENTE

SARL Domaine de l'Amaurigue
ROUTE DE CABASSE
83340 LE LUC
Tel : 0033494501720
<http://www.amaurigue.com>

