



Fleur de l'Amaurigue



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2017

Catégorie: 1

Couleur: Rosé

Appellation: Côtes de Provence

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

Région: Provence

Pays: France

Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Robe rose clair à l'accent saumoné. Nez complexe presque vineux de fraise écrasée, de zeste de pamplemousse, d'oranges confites, très aromatique. Splendide bouche qui titille nos papilles d'une chair saline et amer aux notes acidulées, groseille, légèrement mentholées. Immense pouvoir désaltérant et rosé de table par excellence. A essayer impérativement sur des tartines de rouget grillé.

ACCORDS METS

Avocats aux Crevettes
Sushis
Rougets grillés à la Nantaise

LIEUX DE VENTE

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