



Amélie & Franck

Rosé

Appellation Touraine Mesland contrôlée

Assemblage de Côt, Gamay et Cabernet

Réalisé par la maison



Robe : Rose pâle saumon brillant avec des reflets argentés.



Premier nez : Reste discret.



Deuxième nez : Arômes de fruits à noyaux tels que la pêche blanche ainsi que la poire. Par la suite, des notes de framboises et de fraises des bois apparaissent. Le nez s'ouvre avec le temps.



Dégustation : Vin fruité délicat avec un très bon équilibre entre une belle fraîcheur, du gras, de la souplesse ainsi que le sucre et l'alcool. On retrouve les notes fruitées suivies des fruits blancs qui étaient présentes lors du deuxième nez.



Accords :

- Apéritifs (rillons, verrines ...),
- Entrées avec du poisson ou de la viande (rouget, foie gras ...),
- Grillades,
- Cuisines mexicaines (paëlla ...),
- Fromages (tomme, comté ...),
- Salades de fruits.



Conservation : 4 à 5 ans.

À servir entre : 10 à 12 °C.