



## 2019 La Réserve Rosé

Bandol AOC, Domaine de Frégate, Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

La puissance au service des plats d'automne

**Note de dégustation:**

Beau rose saumon clair. Le parfum montre déjà de la persistance et un piquant pénétrant, herbes fraîches sur fond d'agrumes délicats et de baies rouges. En bouche, un rosé fort et dense, qui apporte la complexité typique d'un Bandol : des fruits exotiques avec un bouquet d'herbes fraîches, des violettes, des pétales de rose, du thym avec une structure tannique super fine et subtile, cela en fait un accompagnement idéal pour des plats même lourds. Essayez-le avec un poisson fort en goût, ou alors un steak sur le grill ou un rôti. Il se marie également très bien avec la cuisine asiatique. Ce n'est pas un rosé d'apéritif, mais un magnifique vin qui se gardera facilement quelques années en bouteille.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Provence
<b>Producteur:</b>	Domaine de Frégate
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Cépage(s):</b>	50% Mourvèdre, 25% Grenache, 25% Cinsault
<b>Référence:</b>	1059219

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **La Réserve Rosé**

Bandol AOC

Domaine de Frégate

Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Falstaff 92+/100, Score 18.5/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Mourvèdre, 25% Grenache, 25% Cinsault
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés