



2020 Château Tour de Mirambeau

Rosé, Cuvée Basaline, Bordeaux AOP

Un rosé de Bordeaux très séduisant

Note de dégustation:

Rosé brillant, aqueux sur le disque. Cocktail fruité de baies rappelant les cerises rouges et les framboises en arrière nez des litchis et des kiwis frais. Bouche juteuse dotée d'une formidable intensité de fruit. Dans la finale persistante et vive, encore une fois des baies rouges avec une légère note minérale et du paprika. Excellent accompagnement pour les mets et donc un must absolu, à ne pas prendre uniquement en terrasse!

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin à l'apéro avec des biscuits salés, des hors d'œuvres, de la quiche et des crustacés. Egalement délicieux avec des plats asiatiques.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Bordeaux, Bordeaux Supérieur
Producteur:	Despagne
Notation(s):	Score 17/20
Elevage:	1 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon
Référence:	0496320

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Tour de Mirambeau

Rosé
Cuvée Basaline
Bordeaux AOP

Origine:	France
Notation(s):	Score 17/20
Cépage(s):	50% Cabernet Franc, 50% Cabernet Sauvignon
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	1 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés