



2021 La Réserve Rosé

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

Note de dégustation:

Beau rose clair saumoné. Il révèle déjà sa longueur dans le nez aux notes d'épices intenses et d'herbes fraîches, sur un fond de délicats agrumes et de baies rouges. En bouche, c'est un rosé dense et puissant, à la complexité typique de Bandol: fruits exotiques, bouquet d'herbes fraîches, violettes, pétales de rose et thym, des tannins d'une grande délicatesse lui permettent de soutenir des plats puissants.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

| | |
|------------------------|--|
| Pays d'origine: | France |
| Région: | Provence |
| Producteur: | Domaine de Frégate |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Apogée: | À l'apogée |
| Cépage(s): | 40% Mourvèdre, 35% Grenache Noir, 25% Cinsault |
| Référence: | 1059221 |

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

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | France |
| Notation(s): | Score 18.5/20 |
| Cépage(s): | 40% Mourvèdre, 35% Grenache Noir, 25% Cinsault |
| Apogée: | À l'apogée |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | 6 Mois en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 13.0 % |
| Service: | Frais, entre 9 et 12 degrés |