

2021 Château du Galoupet Rosé

Côtes de Provence AOC



Note de dégustation:

Rose intense aux délicats reflets grenat. Bouquet fruité rappelant les framboises et les groseilles rouges, avec des touches de monarde et de pêche. Le palais juteux présente un bel équilibre entre le fruit rouge, la douceur grasse et la fraîcheur délicatement épicée, à la fois complexe et tout en filigrane jusqu'à la dernière gorgée.

Accompagne idéale:

Dégustez ce vin avec de délicieux hors-d'œuvres, de la charcuterie, des grillades, de la ratatouille, de la bouillabaisse, un morceau de baquette tartiné de tapenade ou une salade niçoise. Il sera aussi fantastique avec une salade de pâtes ou des lasagnes aux légumes.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Château Galoupet
Notation(s):	Score 19/20
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	
Référence:	0243321

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château du Galoupet Rosé

Côtes de Provence AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	
Apogée:	jusqu'en 2028
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés