

Château Tour Saint Honoré

# Cuvée XV Rosé 2021

AOP Côte de Provence

-

La Londe



- Cépages :

53 % Grenache, 34 % Mourvèdre, 13 % Cinsault

- Vinification :

Fermentation en amphore et fût de chêne

1<sup>er</sup> assemblage : élevage en fût de 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup> vins pendant 3 mois.

2<sup>nd</sup> assemblage en avril : remis en fût pour 12 mois d'élevage.

- Commentaires de Dégustation :

Ce millésime 2021 à la robe saumonée offre des arômes d'agrumes complétés par des nuances de noix et fruits à coque (amande) en terminant par une pointe de mirabelle. En bouche une fraîcheur remarquable avec un cotés mentholée qui suit une salinité pour un bel équilibre du vin et une bonne longueur en bouche.

- Alliance Mets & Vin :

Se sert frais 10°C et 12°C sur un tartare de daurade aux agrumes, tajine de homard, poisson grillé au feu de bois, sur des plats asiatiques aux notes de gingembre...



CHATEAU  
TOUR SAINT HONORE