

Château Tour Saint Honoré

# Cuvée Olivier Rosé 2023



AOP Côtes de Provence

-

La Londe

• Cépages :

50% Grenache, 30 % Cinsault, 20 % Mourvèdre

• Vinification :

La vendange est intégralement égrappée. Les baies sont ramassées et vinifiées par cépages. Macération pelliculaire courte. Fermentation de trois semaines à un mois. Cinq mois d'élevage en cuve sur lie fine. Assemblage par dégustation.

• Commentaires de Dégustation :

Le nez joue sur la finesse, pêche blanche alliée au pamplemousse. Si la bouche est sur les mêmes notes elle présente un joli relief acidulé-épicé.

• Alliance Mets & Vin :

"Se sert frais, 10°C à 12°C sur des poissons grillés, sur des coquillages, plats provençaux, à l'apéritif".



CHATEAU  
TOUR SAINT HONORÉ