

Producteurs-Récoltants

Bouteille 75 cl

# OPALE

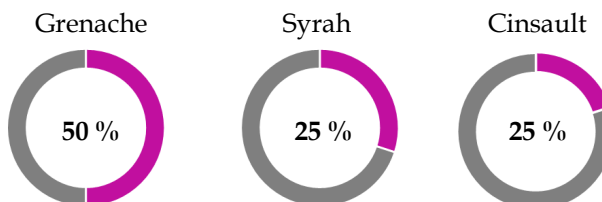
## Rosé 2019

AOP  
*Coteaux d'Aix-en-Provence*



### Caractéristiques

- Cépages :



- Degré alcoolique : 12,5% vol

### Vinification

Issue de raisins provenant de parcelles sélectionnées. Les raisins subissent après égrappage une macération pelliculaire à froid. Les moûts obtenus par saignée sont ensuite débourbés, puis vinifiés à une température de 16°C.

### Dégustation

Le vin possède une robe rose très pâle.

Le nez possède une grande intensité aromatique où se mêlent des notes de fruits exotiques et de pamplemousse rose. L'attaque en bouche est droite et ses notes d'agrumes, donnent à ce vin une belle intensité.

### Accompagnement

Un vrai rosé gastronomique, idéal sur un apéritif dinatoire, des viandes finement cuisinées, des tajines d'agneau ou poissons fins (daurade au fenouil, carpaccio de St Jacques).

Servir entre 11°C et 13°C