

DOMAINE | RINAUDO

BOIS DE ROSE

DOMAINE | RINAUDO

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

En conversion biologique depuis 2021, sélection parcellaire, vendanges manuelles, sélection des grappes, fermentation en cuve inox et en fût de chêne de 500L.

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Cette cuvée limitée est issue de la sélection précise des meilleures vignes du domaine. Les jus ont fermenté dans un fût de chêne de 500 litres et un élevage de huit mois a sublimé la puissance des fruits par des touches de vanille et de torréfaction.

La bouche reste fraîche et gourmande grâce à de jolis amers fondus dans une texture suave.

La longueur en bouche et la profondeur stimulante de ce vin en font un partenaire gastronomique de vos plus belles recettes.

ACCORDS METS & VINS

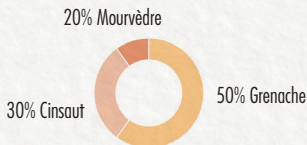
Bois de Rose s'associe particulièrement bien avec une queue de langouste, un risotto de Saint-Jacques, un ceviche de daurade royale...

Découvrez un rosé légèrement boisé !

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10° et 12°C.

CÉPAGES



MILLÉSIME

2022

APPELLATION

Côtes de Provence

DEGRÉS D'ALCOOL

14,5°

