

DOMAINE | RINAUDO

DOMAINE | RINAUDO
Finesse

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

En conversion biologique depuis 2021, sélection parcellaire, vendanges manuelles, sélection des grappes, fermentation en cuve inox.

ACCORDS METS & VINS

Finesse est la cuvée idéale pour l'apéritif. Pour le repas, elle s'associe particulièrement bien avec un poisson au four, une salade légère estivale... A vous d'imaginer votre association préférée !

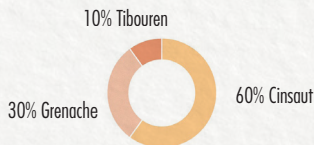
CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Robe pêche, brillante.
Nez élégant, typique du cinsaut, le cépage majoritaire. Le grenache ouvre de puissantes notes de fruits frais, de bonbons et de pêche.
Le cinsaut marque la bouche par la finesse et la fraîcheur de son attaque. Structure tendre, enrobée mais sans lourdeur.
Un vin de plaisir et de partage.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10°C.

CÉPAGES



MILLÉSIME

2022

APPELLATION

Côtes de Provence

DEGRÉS D'ALCOOL

13,5°

