

DOMAINE | RINAUDO

BOIS DE ROSE

DOMAINE | RINAUDO

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

En agriculture biologique depuis 2023, sélection parcellaire, vendanges manuelles, sélection des grappes, fermentation en cuve inox et en fût de chêne de 500L.

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 !

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Cette cuvée limitée est issue de la sélection précise des meilleures vignes du domaine.

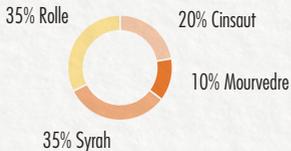
Robe litchi brillante. Pour ce millésime, la fermentation en fût n'a marqué que délicatement le nez, on y perçoit des fruits frais et des fleurs blanches.

La bouche est longue, fraîche et parfumée. Structure sérieuse et très dynamique, toute en rondeurs acérées. Ce sera le partenaire idéal de vos soirées gastronomiques.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10° et 12°C.

CÉPAGES



MILLÉSIME

2023

APPELLATION

Côtes de Provence

DEGRÉS D'ALCOOL

12,5°

VIN BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-20

