

DOMAINE | RINAUDO

DOMAINE | RINAUDO
Finesse

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

En agriculture biologique depuis 2023, 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 !

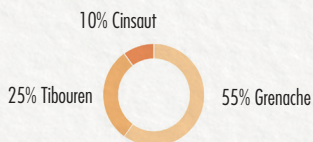
CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES

Robe pêche, très pâle.
Le nez est gourmand, sur le bonbon et les fruits, il envoûte pour mieux dynamiser vos moments d'apéritifs.
Structure légère, délicate et fraîche.
Un vin de plaisir et de partage.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10°C.

CÉPAGES



MILLÉSIME

2025

APPELLATION

Côtes de Provence

DEGRÉS D'ALCOOL

12,5°

VIN BIOLOGIQUE
CERTIFIÉ PAR FR-BIO-20

