Château Sainte Marguerite

NOTES DE DÉGUSTATION

OEIL
A l’œil, une rose nacré aux reflets dorés lumineux.

NEZ
Dès le nez, le vin Les Fantastiques Rosé dévoile un équilibre entre la richesse des arômes de la pêche de vigne, de la framboise et de la prune, et les nuances les plus exotiques de goyave et de papaye.

BOUCHE
En bouche, des notes d’agrumes s’imposent et sont complétées par d’autres plus florales (rose, pointe de jasmin). Une finale aux notes gourmandes avec une belle longueur.

SERVICE ET CONSERVATION
Température de service idéale à 8-10°C. Un rosé signature qui traversera 4-5 ans de garde.

ACCORDS METS / VINS
Des accords avec les crustacés nobles (langouste et homard), le tourteau, les coquillages (huître et ormeau), risotto à la crème d'oursin, pois gourmands, fruits exotiques.

L’abus d alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l enfant