

CROIX DU SUD ROSÉ 2023

CÔTES DE PROVENCE SAINTE-VICTOIRE AOP



CÉPAGES

Grenache 66% - Syrah 34%

TYPE DE VINIFICATION

Pressurage direct.

ELEVAGE

Sur lies fines.

DÉGUSTATION

La robe est d'une belle couleur rose pâle, lumineuse et limpide.

Les agrumes et d'intenses arômes de fraise, framboise et de grenade dominant au nez avec beaucoup de délicatesse et de finesse.

En bouche, beaucoup de fruits et de gourmandise sur une matière ample et nette, soutenue par une jolie fraîcheur. L'élégance est omniprésente.

En finale, la minéralité, si caractéristique de l'appellation Sainte-Victoire, porte ce vin sur une très belle longueur.

Un très beau vin de gastronomie.

A BOIRE

Un vin structuré et généreux à boire sur 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Apéritif, carpaccio de saumon, Ceviche de daurade, risotto aux noix de Saint-Jacques, loup grillé...

TEMPÉRATURE DE SERVICE

11 à 13°.

