MAUR & MORE

CÔTES DE PROVENCE - AOP

ROSÉ

LE MAUR & MORE EST UN VIN ROSÉ EXPRESSIF ET FRUITÉ. SA ROBE CRISTALLINE EST ÉLÉGANTE, IL EST IDÉAL À DÉGUSTER POUR TOUTES LES OCCASIONS.

TERROIR
Schiste sableux.

ÉLEVAGE
Cuve en inox.

ALCOOL
13%

CÉPAGE
Grenache 52 %
Cinsault 34%
Rolle 9%
Syrah 5 %

VINIFICATION
Basse température
avec macération
à froid.

SERVICE
6°

CONTENANCE
75 CL

DÉGUSTATION

Robe cristalline et très brillante, couleur pêche aux reflets dorés.
Un nez expressif et fruité avec des notes de pêche blanche et de baies rouges comme la groseille. La bouche est fraîche et désaltérante.

ACCORDS METS & VIN

LE MOMENT PARFAIT
Dans la piscine, avec ou sans glaçons.

VIANDES
Brochette de bœuf.
Côte de porc marinée.

POISSONS
Saumon vapeur.

LÉGUMES
Tian de légumes.

DESSERTS
Soupe de fraises.