

Le Caprice de Clémentine Rosé

Millésime : 2018/2019

Région et Appellation : Provence - AOC Côtes de Provence

Cépages : 50% Grenache et 50% Cinsaut

Vinification : Récolte manuelle, les raisins sont vinifiés selon la méthode de pressurage direct. La fermentation s'effectue à basse température.

Elevage : En cuve inox.

Accords mets et vins : Parfait pour un apéritif entre amis, un rosé de partage et de plaisir. On peut l'imaginer sur des mets estivaux comme un tartare de thon rouge au sésame ou des brochettes de poulet à la citronnelle et ratatouille. Il se marie très bien aussi avec des plats plus exotiques, un tajine de veaux aux fruits, un plateau de sushi ou encore un Pad Thaï.

Notation : -

