

La Cave d'Augustin Florent, AOC Rosé d'Anjou, Rosé

AOC Rosé d'Anjou, Vallée de la Loire et Centre, France

Un vin frais et fruité à déguster en apéritif ou sur des salades de fruits.

PRÉSENTATION

Des vins de qualité : La cave d'Augustin Florent signe ses vins et engage son nom sur cette offre. Un cahier des charges est signé pour chaque référence ; les vins sont dégustés et approuvés par nos experts

CÉPAGE

Grolleau

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir entre 7° et 9°C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année.

DÉGUSTATION

La robe est d'un rose lumineux aux reflets framboise.

Le nez révèle des arômes de fruits rouges comme la fraise, la framboise ou la groseille, réhaussés par des notes de bonbon anglais.

En bouche, le vin est à la fois gourmand, tendre, souple et frais.

ACCORDS GOURMANDS

Pierrade de boeuf, Jardinière de légumes, Dos de pavé de sandre au beurre blanc, Salades de tomates au fromage de chèvre, Salade de fruits rouges



Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245415468015

