

  
CHÂTEAU des MARRES  
CÔTES DE PROVENCE

CUVÉE 1907

CHÂTEAU des MARRES

**Cuvée Rosé 1907**

AOC Côtes de Provence

Cette cuvée est une invitation aux plaisirs d'exception élaboré à base de 90% de grenache et 10% de cinsault. Sa robe pâle pourpres aux reflets brillants.

Son nez :

1er nez : Fleurs blanches, fruits à chaires blanches

2ème nez : Agrumes, fruits de la passion, citronné avec quelques notes toastées et de fruits rouge comme griotte.

L'attaque vive et fraîche, bonne longueur en bouche, équilibre vif, perlant.

Accompagnés d'arômes épicés et toastés, de fruits rouge comme la griotte et quelques notes d'agrumes, finale citronnée iodée.

L'équilibre de ce vin mettra tous vos sens en éveil.

Plats conseillés :

Avec un poisson, loup au gros sel sur filet d'huile d'olive, tartare de veau aux truffes d'Alba..

A boire très frais entre 11° et 14°, de préférence sans glace.

Cépages	Aspects	Arômes	Évolutions
Grenache 90%	Petites baies noires bleutées.	Arôme élégant de petits fruits rouges sur vins jeunes.	Il évolue vers des notes d'une grande fraîcheur. Equilibre parfait entre puissance et finesse
Cinsault 10%	Belle aspect, gouteux.	Il apporte au vin fraîcheur, finesse et fruit.	Vin à boire jeune.



10