



LE CAPRICE DE CLÉMENTINE

AOP Côtes de Provence

ROUGE 2023

FRAÎCHEUR & GOURMANDISE

Charmant et aromatique, le Caprice de Clémentine rouge se déguste légèrement rafraîchi lors de vos apéritifs et repas entre amis. D'une grande richesse et d'une belle netteté, il dévoile des tanins mûrs enrobés de saveurs fruitées et épicées.

Robe : Rouge vif soutenu

Nez : Net et engageant aux notes de cassis et de prunelle sauvage

Arômes : Notes pures de fruits rouges mûrs et épices méditerranéennes

Accords mets et vins : Salades composées, viande blanche, cuisine asiatique, plats méditerranéens, poisson



Salade végétarienne



Ramen



Poulet fermier



Syrah (60%), Grenache (20%),
Carignan (20%)



40 ans



3 à 4 ans



18 à 20 °C



Vinification traditionnelle



Travail du sol permanent, ni
désherbants ni insecticides



50 cl & 75 cl

