



LE CAPRICE DE CLÉMENTINE

AOP Côtes de Provence

ROSÉ 2025

FRAÎCHEUR & GOURMANDISE

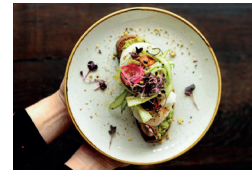
Croquant et harmonieux, le Caprice de Clémentine rosé est le vin parfait pour tous vos moments de partage. Ce grand rosé de Provence développe des arômes explosifs de fruits rouges soulignés par une attaque expressive et soyeuse.

Robe : Cristalline aux reflets saumonés

Nez : Expressif aux notes de fraise et de framboise

Arômes : Notes franches de fruits des bois

Accords mets et vins : Tapas, salades composées, poissons, fruits de mer, viandes blanches, plats méditerranéens, cuisine asiatique, desserts fruités



Avocado toast



Pavé de saumon



Carpaccio de daurade



Cinsault (50%),
Grenache (50%)



40 ans



2 à 3 ans



8 à 10 °C



Pressurage direct



Travail du sol permanent, ni
désherbants ni insecticides



50 cl, 75 cl, 150 cl & 300 cl

