



LE CAPRICE DE CLEMENTINE

AOP Côtes de Provence

ROSÉ 2020

VIN DE GOURMANDISE, ÉPICES & MINÉRALITÉ

Partagez un moment de bonheur ensoleillé avec le Caprice de Clémentine. Disponible dans les 3 couleurs, le Caprice de Clémentine développe des arômes très frais de fruits; les rosés ont le charme des vins de soif, équilibrés et soyeux, des vins de redemande.

Notes de dégustation: Belle robe saumonée cristalline avec des reflets mauves, lumineuse, brillante et limpide. Nez frais, et expressif, délicat, petits fruits rouges, épices. Attaque en bouche franche et gracieuse, soyeuse, finale sur le fruit rouge.

Accords mets et vins: Servir à l'apéritif accompagné d'anchoïade et tapenade puis sur poissons grillés, fruits de mer, grillades... Avec une daurade grillée, une belle salade de saison, un gaspacho, une ratatouille, un tartare de thon ... et toutes les cuisines exotiques: tagines, cuisine thai et japonaise (sashimi).



Curry de Poissons



Petits légumes farcis



sashimi

Cinsaut (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