Domaine Maris "Blushing Nymphe 9°" Vin de France Rosé 2024

14,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: Vin de France

Puissant: 1
Fruité: 2, 3
Cépages: Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rosé
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un rosé d'une grande élégance."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve Inox

Vinification

Pressé directement à l'arrivée en cave. Vinification traditionnelle.

Histoire de la Cuvée

La cuisse de nymphe émue est une variété de rose, d'un rose très pâle tirant légèrement sur le mauve. elle fut apportée en France à la fin du XVIème siècle, depuis la Crimée.

Accords Mets & Vins

Pique-nique, salades, barbecue. cuisine de tous les jours, grillades

Dégustation

Ce Languedoc rosé aux couleurs franches témoigne d'un ensoleillement exceptionnel. Pressé directement sans contact avec les peaux, il révèle une couleur de rose charnue digne d'une « Cuisse de Nymphe Emue ». Le nez et la bouche confirment cette impression au travers de notes de petits fruits rouges et d'agrumes. Un rosé d'été par excellence à partager entre amis.

Température de Service

11-12°C

Potentiel de Garde

1-2 ans