

Collection Songe de Sévigné

Art de la Table

par Sévigné Conty



Information technique

- Vin rosé, Provence, France
- AOP Coteaux d'Aix en Provence
- Producteur: Sévigné Conty
- Cépages: 60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Cab Sauv
- Taux d'alcool: 13%
- Servir frais de 6 à 10 deg C
- Type de sol: calcaire et saphre
- Âge des vignes: plus de 40 ans
- Vendange manuelle
- Culture raisonnée, certification biologique en cours

Description pour serveurs et sommeliers

Vin rosé, sec et fruité, idéal à l'apéro, avec des poissons, fruits de mer ou viandes blanches.

Note de dégustation

Vin d'un rose très clair (couleur de pomelo) donnant une sensation légère et rafraichissante. Le nez dégage des parfums de pêches et d'agrumes, ces notes de fruits sont apportées par des baies issues de vieilles vignes. En bouche, il offre une agréable sensation de fraîcheur, des notes de fruits et un caractère plutôt sec.

Le Grand Cellier

Vin pour votre Cellier ◦ Resto ◦ Événement

info@grandcellier.com

514.791.4263

fb.com/GrandCellier - @GrandCellier