

CUVÉE AURA AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

ROSÉ 2022

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

DÉGUSTATION

Robe: Rose pâle aux reflets litchi

Nez : Expressif, mêlant des arômes de bonbon arlequin,

d'agrumes et des notes florales subtiles.

Bouche: Attaque fraîche, élégante et équilibrée, avec des notes debonbon arlequin citron et mandarine. Une finale

longue et persistante.

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Idéal avec des poissons grillés, volailles, cuisine méditerranéenne, cuisine asiatique, cuisine tex-mex, salades composées.

CONSEILS DE CONSOMMATION

À boire jeune, pendant la première année.

Servir entre 8 et 10°C.

DEGRÉ

13%Vol.



