



# LE GRAND HUIT

AOP Côtes de Provence La Londe

## ROSÉ 2023

### GASTRONOMIE

Ample et complexe, le Grand Huit Rosé se déguste de l'apéritif au dessert tout au long de l'année. Équilibré et d'une grande précision, ce rosé gastronomique à la matière étoffée dévoile une longue finale, enrobée d'une minéralité soyeuse.

**Robe :** Pâle aux reflets roses saumonés

**Nez :** Pur et élégant aux notes fumées et iodées

**Arômes :** Notes minérales corsées et épices douces

**Accords mets et vins :** Pâtes aux crustacés, viandes blanches, cuisine asiatique, plats méditerranéens, poissons



Gyozas aux légumes



Ravioles de canard



Linguines aux palourdes



Cinsault (50%),  
Mourvèdre (50%)



60 ans  
Sol mica-schistes



3 à 4 ans



12 °C



Macération pelliculaire à  
froid



Travail du sol permanent, ni  
désherbants ni insecticides,  
certifié Vin Biologique par  
ECOCERT



75 cl

