



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

