La Cave des Sommeliers

LES BAUX DE PROVENCE ROSÉ 2021
CHÂTEAU DALMERAN

Pays	France
Région :	Provence
Sous région :	
Cépage(s) :	40% grenache, 40% cinsault, 20% cabernet sauvignon



Note de dégustation :

Robe rose pâle orangée, légèrement saumonée.
Au nez, on retrouve des notes de fruits rouges (framboise, mûres, groseilles), de fenouil, de garrigues et d'épices.
La bouche est parfaitement équilibrée, entre richesse et fraicheur, témoignant d'une belle maitrise de la vinification (et notamment de l'acidité)

Température de service :	7 C°
Potentiel de garde :	3 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :

Papillottes de saumon au fenouil, poissons grillés à l'huile d'olive, tian de légumes de saison

Commentaires du sommelier :

Superbe rosé de gastronomie, vin souple et gourmand, parfaitement équilibré et complexe.

Puissance