



LA MADRAGUE



LE ROSÉ DES TOUQUETTOIS 2021 A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

Assemblage

60% Grenache, 30% Cinsault, 10% Syrah.

Élevage

En cuve inox pendant 3 mois.

Dégustation

La robe est rose limpide, éclatante. Le nez possède des notes de zestes d'agrumes et de fleurs. La bouche : attaque franche, gourmande, dotée d'un équilibre parfait avec une finale longue et persistante.

Accords

S'accompagne avec un apéritif dinatoire, planche de poissons frits.

Potentiel

Optimum de garde 12 mois.

Analyses

Alcool : 13%.

Terroir : sols sablo-schisteux, peu ou moyennement profonds.

Age des vignes : 20 ans.

Viticulture : bio depuis 2014.

Servir à une température entre 8 et 10°C.

Le Domaine de la Madrague
Boulevard de Gigaro • 83420 • La Croix-Valmer
www.lesvinsdelamadrague.com
Tél. 04 94 49 04 54

