

# La Boutinière Domaine



## Cuvée en Rosé Plaisir d'un jour

**Appellation : VIN DE FRANCE**

**Assemblage :**

50% Grenache, 50 % Mourvèdre

**Rendement :** 40 hl/ha

**Production annuelle :** 1000 bouteilles

**Vinification :**

Vendange mécanique, le rosé est réalisé par saignée et vinifié en cuve inox thermorégulée à basse température 15°C.

**Degré :** 12,50 %

**Dégustation (Sommelier Pierre Fernandez 03/05/2024) :**

Une robe limpide et brillante rose saumon aux reflets de feuille de cuivre. Le nez est plutôt discret et élégant, il s'échappe de délicates notes florales (rose, violette, fleurs séchées), des effluves de fruits rouges (cerises, groseilles, framboises sauvages). En bouche, l'attaque est franche et nerveuse et révèle une belle acidité et une bouche rafraichissante, tandis que le milieu de bouche s'adoucit pour une finale plutôt souple ce qui confère à ce vin une singulière élégance.

**Accord mets et vins :** Ce vin rosé ne sera pas seulement le compagnon de vos apéritifs estivaux, car il propose une élégance et une souplesse plutôt étonnante pour un vin de cette catégorie. Il sera le compagnon parfait de vos planchas et grillades estivales (poules grillés à la provençales, brasucade de moule, calamars à l'escabèche), mais aussi carpaccio de poissons ou encore saumon aux baies roses.

**Température de service conseillée :** 12-13 °C

**Potentiel de garde :** 2 ans

