



Aciana

AOP Luberon - Rosé 2021

Agriculture Biologique



Derrière une robe saumonée, très pâle, ce rosé est un véritable vin de gastronomie. Il révèle un bouquet raffiné d'agrumes et de fleurs blanches. Aciana se révèle sublimement après une année de garde.

Assemblage

- 65% Grenache noir
- 20% Vermentino
- 15% Syrah

Age de la vigne

Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes de 25 ans de moyenne d'âge.

Accord mets/vins

Ce grand vin rosé trouve son juste accord avec du poisson grillé ou des pêches rôties en dessert. Ample, la bouche est enrobée par un joli gras et soutenue par une trame fraîche et délicate. Beaucoup d'éclat pour ce rosé gastronomique intense et persistant.

Méthodes culturales

Certification biologique ECOCERT depuis le millésime 2020. Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte. Travail du sol (labour).

Prix de vente conseillé

18€



Commentaire de Paolo Basso

18,2/20

www.chateaudesannes.fr
#chateaudesannes

Ample &
Savoureux



Paolo Basso

