

BOHEME

Vin de France Rosé



Dégustation :

Un joli vin aux parfums aériens de fruits rouges type fraise, fruits blancs et bonbons.

La bouche fraîche et juteuse, au toucher très délicat nous fait saliver.

Accords mets et vin :

Un rosé avec d'une grande buvabilité qui vous accompagnera idéalement lors des soirées d'été. Salade de tomate cumin coriandre, légumes confits à l'huile d'olive, tartine de poire au gorgonzola ou pizza aux oignons doux des Cévennes, il sera un bel allié à la convivialité.

Service :

Température de 10 degrés.

Vignoble, terroir et vinification :

Vin assez atypique, assemblage de Merlot, Petit Verdot, Marselan et Tannat récoltés au meilleur moment pour conserver une texture « juteuse » .

% alcool : 13 %

Sulfites : 61 mg/l