



DOMAINE DU GROS NORÉ ROSÉ

PRODUIT

Ce Bandol rosé, issu d'un savant assemblage de Mourvèdre, Cinsault et Grenache, incarne l'excellence gastronomique de la Provence. Il séduit immédiatement par ses arômes délicats de pêche blanche, abricot, agrumes (pamplemousse ou orange sanguine), accompagnés de nuances florales et fines épices, avec une pointe saline et herbacée qui révèle son terroir de Bandol. Ce rosé gourmand mais structuré (avec une densité inattendue pour un rosé) est considéré comme un véritable vin de gastronomie. Des critiques soulignent sa qualité exceptionnelle et sa finesse : "un rosé de caractère... matière soyeuse à l'équilibre parfait"

Depuis longtemps maintes fois cité comme l'un des meilleurs rosés de Bandol.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Provence-Alpes-Côte d'Azur / France
Type de vin	Rosé
Volume	0,75L
Degré d'alcool	13,0%
Potentiel de garde	2 ans
Cépages	Cinsault, Grenache, Mourvèdre