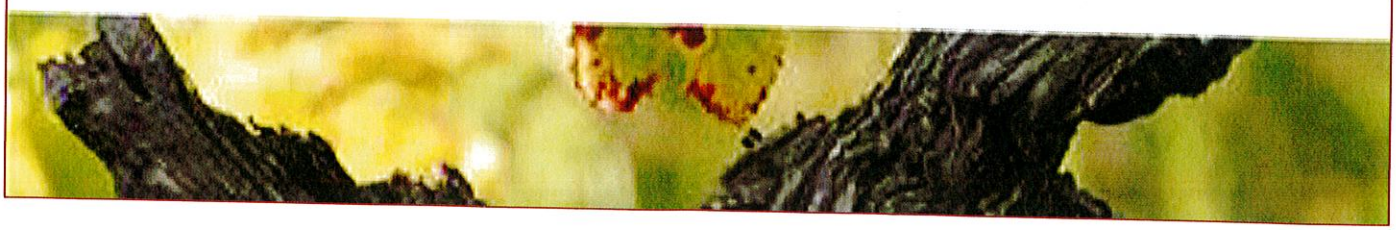
DOMAINE de LAPLACE

TAV : 14,46
Acidité: 3,25

Rosé Traditionnel des Côtes de Duras

Cépage : 80% Cabernet-Sauvignon / 20% Merlot

Cuvée : 2015
Sol : argilo-calcaire
Vendanges mécaniques
Vinification : Rosé de saignée
Elevage : Cuve Inox
Bouteille : 75 cl
Bouchon : Monocorps
Mise en bouteille au domaine

Alliance gastronomique : charcuterie, crudités, viandes blanches ou fromages pâteux
Température de dégustation : 6°
Garde : 2 à 3 ans

Sa robe rouge soutenue, aux quelques reflets orangés, laissera s'épanouir un nez à dominante fruit mûr, confituré ainsi que des notes de fraise et de groseille. En bouche, une attaque souple et ronde, doublée d'une sucrosité intéressante, vient enrober l'ensemble. Les notes restent fidèles au nez, pour amener à un final frais et persistant, avec une bonne acidité.