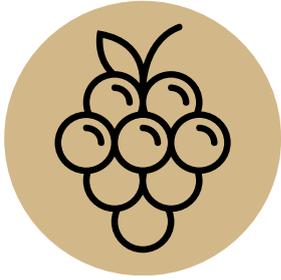


Marceau Rosé Blanc

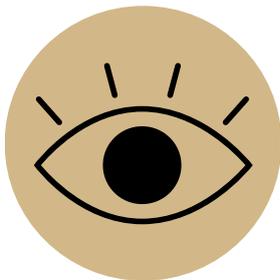
VIN DE FRANCE



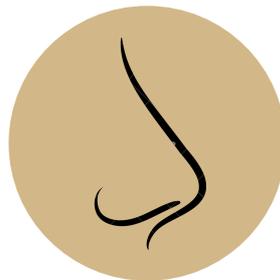
80% Cinsault,
20% Grenache.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

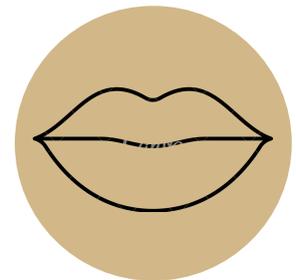
Robe jaune pâle aux légers reflets rosés. Au nez, des notes délicates de jasmin et de fleurs de lys. Une bouche ample et soyeuse aux arômes de fruits à chair blanche. Belle minéralité en fin de bouche.



La robe est jaune pâle aux légers reflets rosés.



Au nez, des notes délicates de jasmin et de fleurs de lys.



Une bouche ample et soyeuse aux arômes de fruits à chair blanche.

DÉGUSTATION

Structure	◆	◆	◆	◆	◆
Fraîcheur	◆	◆	◆	◆	◆
Amertume	◆	◆	◆	◆	◆
Fruité	◆	◆	◆	◆	◆
Equilibre	◆	◆	◆	◆	◆
Salinité	◆	◆	◆	◆	◆
Acidité	◆	◆	◆	◆	◆

POTENTIEL

Optimum de garde 1 an.

Servir à une température entre 10 et 12°C.

