

MARIS - Rose de Nymphé émue – AOP LANGUEDOC 2023

La Cuisse de Nymphé Émue est une variété de rose, d'un rose très pâle tirant légèrement sur le mauve. Elle fut apportée en France à la fin du XVIème siècle, depuis la Crimée. Ce Languedoc rosé aux couleurs franches témoigne d'un ensoleillement exceptionnel. Pressé directement sans contact avec les peaux, il révèle une couleur de rose charnue digne d'une « Cuisse de Nymphé Emue ». Le nez et la bouche confirment cette impression au travers de notes de petits fruits rouges et d'agrumes. Un rosé d'été par excellence à partager entre amis.

Vinification

Notre rosé est pressé directement sans être au contact des peaux et est fermenté en cuve béton.

Dégustation

Le nez et la bouche confirment cette impression au travers de notes de petits fruits rouges et d'agrumes.

Accord mets et vins

Sa rondeur et sa pointe d'acidité sont parfaites pour accompagner salades et barbecue.

Cépages
GRENACHE

Spécificité
Vin Biologique

Température de service
10-12°C

Volume
75 cl

Alcool
13%

Frais

Rond

Fruité

Floral

Sec

Doux

