



Les Restanques Vertes

Rosé 2018
Cinsault-Syrah-Grenache



Robe pâle et violine.
Nez sage avec notes de mangue, fruits à coques.
Bouche équilibrée Un vin au-delà des artifices technologiques qui saura séduire par sa discrétion et sa finesse.



Cuisine estivale, pissaladière, salade de saumon fumé/lentilles, ris de veau.

Vin Médaillé



Médaille d'Argent Concours National des Courtiers Assermentés
Diamant Concours International Rose Wines Guide Competition Monaco



Terroir

Sainte Baume, argilo calcaires caillouteux.



Vinification

Pressurage direct.

Garde 2 ans - Servir entre 8° et 12°