



## LE DAGUET ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

Le Daguét Rosé symbolise le terroir d'où il est issu : entouré de garrigue où le genévrier est roi, caressé par les rayons du soleil, il est un vin fruité, frais et gourmand. Un appel à des instants de bonheur à partager en famille ou entre amis – en toute simplicité et convivialité.



FR-BIO-01  
Agriculture France

Vin biologique

---

### CÉPAGES

Grenache - Cinsault - Tibouren - Mourvèdre

### VINIFICATION

Pressurage direct. Fermentation alcoolique à basse température.

### NOTES DE DÉGUSTATION

**ROBE :** Une jolie robe pâle, saumonée aux reflets brillants et d'une belle limpidité.

**NEZ :** Un nez nuancé tout en fraîcheur, citronné, quelques fruits à noyaux, pêches et autres brugnons, quelques fragrances d'épices autour de la vanille et de la cannelle.

**BOUCHE :** Un vin charmeur avec une bouche fraîche et délicate, légèrement citronnée. Une finale développée autour de la fraîcheur où l'on retrouve avec plaisir les arômes de fruits et de vanille.

### HARMONIE METS ET VINS

Ce joli Côtes de Provence accompagnera à merveille une salade grecque, des sardines grillées au barbecue, quelques seiches à la plancha, ou quelques brochettes de poulets marinées au citron.

Température de consommation : 8 à 10°C

Garde : Savoureux dans sa jeunesse

---

### Éléments techniques

Contenances : 3L 5L 10L

