

VIN SANS SULFITES

DAMES NATURE
AOP CÔTES DE PROVENCE

« Notre vignoble bénéficie d'une situation remarquable, au cœur d'une nature intacte et d'une biodiversité préservée. Dames Nature laisse s'exprimer cette alchimie pour donner naissance à un vin naturellement élégant. »

Aurore, Diane et Marion





DAMES NATURE ROSÉ 2024

AOP CÔTES DE PROVENCE

En harmonie avec la nature, cette cuvée vinifiée sans sulfites offre un rosé surprenant par ses arômes et sa fraîcheur !

Une invitation à la gourmandise que nos trois dames vous font partager.



FR-BIO-01
Agriculture France

Vin biologique
Vinification sans sulfites

CÉPAGES

Grenache 50% - Cinsault 30% - Tibouren 20%

VINIFICATION

Vinification sans sulfites

NOTES DE DÉGUSTATION

ROBE : Robe rose, d'une belle intensité, brillante et cristalline.

NEZ : Un joli nez, étonnant aux arômes de vanille. Une fois aéré cette Dames Nature dévoile ces arômes de fruits tropicaux, ananas, melon et quelques notes de goyave de-ci de-là. C'est un nez plaisant et tout en nuances qui est à découvrir et à redécouvrir.

BOUCHE : La bouche est fraîche avec ces touches d'ananas. Le léger côté vanillé enrobe le palais. Cette cuvée 2024 est aimable et souple. La fin de bouche est fraîche et d'une belle onctuosité.

HARMONIE METS ET VINS

Compagnon de l'été, elle accompagnera à merveille, une jolie salade fraîcheur, des filets de loup accompagnés de leur sauce beurre blanc, quelques noix de veau au marsala et leurs jolies rates, et pourquoi pas d'une coupe glacée créole (ananas, goyave, vanille).

A servir frais 8°, et à servir dans l'année

Éléments techniques

75 cl Carton de 6 bouteilles

