



Elevae

— France— Provence

Une cuvée de prestige à la jolie robe mangue aux reflets dorés. Digne de certain grands blancs, le nez est toasté et épicé avec des notes de cannelle tout en développant des notes d'abricot confit. En bouche, l'attaque est franche avec une belle rondeur sur des arômes de brugnon et de melon. La bouche continue tout en richesse sur de légères notes d'épices et de miel d'acacia. Un rosé tout en équilibre et en finesse sur une finale persistante avec de jolis arômes vanillés, fruits d'un bel élevage

Note de dégustation

Avec 24 mois d'élevage et un potentiel de garde de 10 ans, ELEVAE se classe dans la catégorie des grands vins de gastronomie. Issue d'une sélection parcellaire et uniquement produite dans les grands millésimes, elle arbore sur le millésime 2019 une riche complexité et une belle structure.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Grenache, Rolle, Syrah	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13,5%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Millésime	2019
Couleur du vin	Rosé	Pays	France
Label	BIO	Région	Provence