



Étamines

— France — Rhône

Étamines arbore une robe traditionnellement très soutenue. Au nez, de puissants parfums de groseille, de griotte et de poivre donnent envie de passer à la dégustation. La bouche développe une belle ampleur, équilibrée par une fraîcheur poivrée.

Note de dégustation

Edouard Guérin, célèbre oenologue de la Maison Ogier perpétue la tradition de produire un excellent Tavel avec cette cuvée Étamines. Cette appellation qui conserve une clientèle très fidèle d'amateurs de rosés de caractère comme peu d'autres appellations savent en produire.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Bourboulenc, Cinsault, Clairette, Grenache, Mourvèdre, Picpoul, Syrah
Degré d'alcool	13.5%
Potentiel de garde	1 à 3 ans
Couleur du vin	Rosé
Allergènes	Contient des sulfites

Type de vin	Tranquille
Millésime	2019
Pays	France
Région	Rhône