

Singulier Pluriels

— France — Rhône



La cuvée Singulier Pluriels arbore une robe traditionnellement très soutenue sur ce millésime 2023. 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

Édouard Guérin, célèbre œnologue de la Maison Ogier perpétue la tradition de produire un excellent Tavel avec cette cuvée Singulier Pluriels. Cette appellation qui conserve une clientèle très fidèle d’amateurs de rosés de caractère comme peu d’autres appellations savent en produire.

Commentaires

20/20
Bettane & Desseauve

5 étoiles
Guide Hachette

Médaille D’Or
Concours de Macon

Fiche Technique

Cépage	Bourboulenc, Cinsault, Clairette, Grenache, Mourvèdre, Picpoul, Syrah	Type de vin	Tranquille
Degré d’alcool	14%	Millésime	2023
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Rosé	Région	Rhône
Allergènes	Contient des sulfites		