

Domaine de VAL D'ARENÇ rosé Bandol

Fraîcheur, élégance et douceur.



Son assemblage

Grenache 50%
Cinsault 30%
Mourvèdre 20%

Alchimie

Le rosé du Domaine de Val d'Arenc est élaboré par **pressurage direct de cépages noirs**. La vendange a préalablement subi une courte macération à basse température afin d'exhaler tout son bouquet fruité et de conserver fraîcheur et élégance.

Le savourer et le conserver

La coutume est de déguster un rosé dans l'année. Bien sûr le Domaine de Val d'Arenc s'y prête parfaitement. Il révèle alors sa fraîcheur et sa vivacité. Sa robe se pare d'un saumon translucide et brillant. Ses **arômes élégants** sont ceux de **fruits d'été** (pêche, cerise) et **d'épices douces**. En bouche son attaque franche est soulignée par une agréable fraîcheur. Des arômes de pêche de vigne et d'abricot s'exhalent.

Le Bandol rosé est sans doute le meilleur rosé de France. Il mérite donc de **vieillir pour s'épanouir** et vous faire atteindre de nouveaux horizons sensoriels. En ouvrant un Domaine de Val d'Arenc rosé âgé d'un à trois ans on découvre des **arômes floraux de rose et de pivoine** accompagnés de **notes de fraise**.

Ce vin est idéal avec la cuisine exotique, en particulier nord-africaine –pas seulement pour le clin d'œil aux origines de la famille... mais parce que les épices ne lui font pas peur et qu'il apprécie les mariages sucrés-salés.

Goûtez-le également avec des plats provençaux comme la bourride, la bouillabaisse ou le loup braisé au fenouil. Ou bien accompagné de tapas et de *finger food* à l'occasion d'un apéritif ou d'un pique-nique.

Fontbrune de Val d'Arenc rosé

Grenache 40%
Cinsault 40%
Mourvèdre 20%