



L'Aiguebrun Le Pont de la Coquille AOC Luberon Rosé 2017

Cépage : Grenache noir, Syrah
Nomination / Prix : Guide Gilbert et
Gaillard 2017



L'Aiguebrun Le Pont de la Coquille AOC Luberon Rosé 2017 de chez Amédée est issue d'un assemblage de Grenache Noir et Syrah. Cette cuvée présente une belle robe pomelo avec des reflets violines. Au nez dominant la minéralité, la fraîcheur avec d'élégantes notes de sureau et de poire. En bouche, l'attaque est franche, avec une trame croquante. Servi frais entre 10 et 12°C, ce vin s'apprécie à l'apéritif, avec une belle brochette de bœuf à la coriandre, des sushis ou du poulet mariné aux épices. Il est en vente en grande surface alimentaire au prix public moyen de 4,5 €. www.les-vins-amedee.fr