

Un rosé du Lubéron

Si une pénurie de rosé millésimé 2017 est annoncée pour cet été, la demande ne cesse quant à elle de progresser. La consommation a augmenté de 31 % en 5 ans. Alors quand le Domaine de Fontenille propose son premier rosé bio 2017, on prend plaisir à y goûter ! Au nez, ce rosé dévoile un savant mélange de parfums floraux se mariant aux notes subtiles de pêche, de nectarine et d'épices. En bouche, l'attaque est à la fois ronde et enveloppante. La finale, pleine de fraîcheur et de légèreté, se veut volontairement plus franche et intense. Un rosé idéal pour accompagner des charcuteries finement tranchées.

