

LUBERON PETITE CAVALE 2018

Petite Cavale, cuvée cadette de La Cavale, s'impose comme la compagne idéale des soirées estivales. Le millésime 2018 (en deuxième année de conversion bio) a permis aux rosés de révéler une palette aromatique très fruitée, donnant des vins gourmands et équilibrés, avec de belles acidités. Au premier regard, la robe à la teinte légère, fruit de l'assemblage de Cinsault et Grenache, rappelle les couleurs pastels des pétales de roses fraîchement cueillies. Le nez est délicat avec ses arômes frais de groseilles et de framboises juteuses prêtes à être savourées. En bouche, les notes de fruits rouges et de pamplemousse rose viennent souligner l'attaque. La finale est belle et longue.

À La Cavale, le rosé se déguste avec une tapenade aux olives vertes de Phil'artiste, artisan tapenadier du Luberon. Celle-ci est élaborée de façon traditionnelle à partir de produits régionaux de saison. La recette est simple : des olives vertes, des câpres et des condiments, le tout monté à l'huile d'olive vierge extra. Ce duo gastronomique accompagne à merveille les moments de convivialité!



Petite Cavale rosé et la tapenade Apérovençal aromatisée au rosé Petite Cavale. Les tapenades sont offertes pour l'achat d'un coffret de trois bouteilles de rosé en boutique.

Disponible en bouteille, magnum et jéroboam.

Distribution >
Cavistes ou à la propriété
PVC > 11,50 €