

VINS



CHÂTAIGNIER ROSÉ 2020 - CONCENTRÉ DU LUBERON

50% de Grenache, 30% de Cinsault et 20% de Syrah. Lové au cœur du Luberon, sous la protection de la forteresse de Ménerbes, issu d'un des terroirs les plus frais du Domaine par son altitude et son exposition nord, le châtaignier rosé est emblématique de la typicité des vins du Luberon. Robe brillante rose pâle légèrement

saumonée, nez gourmand d'une belle intensité aromatique de petits fruits rouges, de fleurs et d'agrumes. En bouche le vin est rond et équilibré, pour finir avec délicatesse sur des arômes de fruits frais. Idéal en apéritif avec un feuilleté au chorizo ou des tapas.



ROSÉ LOVE BY LÉOUBE 2020 AOC CÔTES DE PROVENCE BIO

Assemblage de cépages traditionnels de Provence (principalement Grenache et Cinsault, complété par du Mourvèdre et de la Syrah), légers arômes d'agrumes mêlés à des notes de fruits à chair blanche complètent l'équilibre de ce rosé. En apéritif, avec des antipastis, des brochettes de volaille, pour accompagner une cuisine méridionale.



MINUTY 281

Grenache et Syrah pour un concentré de Provence. Robe pâle aux reflets cristallins, nez intense et d'une belle complexité avec des arômes de fruits à chair blanche relevés par des notes iodées. Avec un risotto aux saint Jacques, des langoustines rôties, Saint Pierre au fenouil. 45€.



CHÂTEAU LA COSTE ROSÉ D'UNE NUIT 2020

Grenache - Syrah - Cabernet, nez au bouquet expressif de fruits. Vin ample, frais et floral. Arômes de fruits rouges. Bouche ronde qui reste dans la continuité du nez et une belle persistance fruitée. 11,90€ au château 2750, Route de la Cride 13610 - La Puy-Sainte-Reparate.

