



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

Rosé 2021

Domaine d'Eole



Situation : le domaine d'Eole est situé entre St Rémy de Provence et Eygalières, sur le Piémont des Alpilles. Ce carrefour où le soleil, la terre et le vent se rencontrent, lui permet de produire des vins de haute identité sur des terroirs d'exception. Ceci le place aujourd'hui en tête de classement de cette ravissante région qu'est la Provence. Sur 30 hectares, le Domaine d'Eole produit depuis 1996 des vins issus de culture biologique.

Encépagement : Grenache 50%, Cinsault 20%, Syrah 15%, Cournoise 15%, Rolle, Grenache blanc, Mourvèdre.

Terroir : aride et caillouteux.

Température de Service : 8 à 9° C.

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse.

Observations : Eole rosé est pensé dans la tradition des rosés de Provence. La robe d'un rosé clair et brillant nous interpelle. Le nez aux arômes de fruits du soleil tels le melon et la pêche, où dominant finesse élégance. Ses notes gourmandes, vives, à la fois complexes et structurées font de cette cuvée un vin de gastronomie digne de belles recettes Provençales. Le tactile est soyeux, fin, distingué.



Quelques accords gourmands : Plats aromatisés aux herbes de Provence et à l'huile d'olive, Rouget Barbet à la Plancha, Loup de mer au Fenouil...

La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com

