



GLADIATEUR

Rosé 2022

Grape varieties

Syrah 50%, Grenache 50%

Tasting notes

Pale colour with peach skin reflections. Expressive nose on pomelo, Cubèbe pepper and raspberry. Nice on the palate, with a finish on tangerine zest. Gastronomic rosé wine.

Food pairings

This wine will marry perfectly with the exoticism of a pad thai, risotto with shrimp, pizza or paella.

Serving temperature

Enjoy it between 10° and 12°.

Costières de Nîmes

Assemblage

Syrah 50%, Grenache 50%

Dégustation

Robe pâle aux reflets peau de pêche. Nez expressif sur le pomelo, le poivre de Cubèbe et la framboise. Joli déroulement en bouche, avec une finale sur le zeste de mandarine. Vin rosé gastronomique.

Association mets/vin

Ce vin se mariera à merveille avec l'exotisme d'un pad thai, risotto aux crevettes, pizza ou encore paëlla.

Température de service

Il se déguste entre 10° et 12°.

12,5% vol.

Domaine
du Vistre

SCEA DUPRET

Domaine du Vistre • 212 Chemin de la Vistrenque - 30600 Vauvert - France

+33 4.66.88.80.58 - domaineduvistre@orange.fr

www.domaineduvistre.com