



NIVÉOLES

Rosé 2022

Vin de Pays du Gard

Assemblage

Grenache 100%

Dégustation

Robe pâle aux reflets gris. Le nez exprime des notes de fraise des bois, de bonbon anglais et de cerise rouge. La bouche est acidulée et pleine de douceur, la finale est joyeuse et très gourmande.

Association mets/vin

Ce vin sera parfait pour un apéritif entre amis avec salades composées et des grillades.

Température de service

Il se déguste entre 10° et 12°.

Grape varieties

Grenache 100%

Tasting notes

Pale colour with grey reflections. The nose expresses notes of wild strawberry, English candy and red cherry. The mouth is tangy and full of sweetness, the finish is joyful and very greedy.

Food pairings

This wine will be perfect for an aperitif with friends with mixed salads and grills.

Serving temperature

Enjoy it between 10° and 12°.

12% vol.

Domaine *Vistre*
du

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