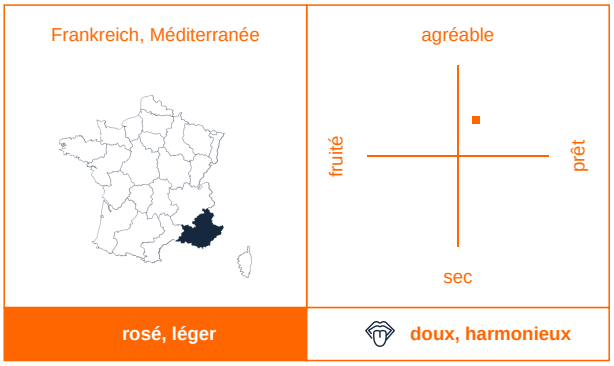
CAP AU LARGE MÉDITERRANÉE IGP CAP AU LARGE IGP

MAITRES VIGNERONS | 2024



La robe dun merveilleux rose tendre du Cap au Large annonce demblée un vin léger et gouleyant, impression qui se confirme au nez et au palais. Le parfum de pêche blanche, de fruits à noyau et dorange charme nos sens et se prolonge au palais, qui dévoile des notes légères et subtiles de fruits confits. Lacidité agréable en fait un vin harmonieux, sachevant sur une longue finale qui résume limpression générale de légèreté et déquilibre.



Carignan, Grenache, Merlot, Syrah, Ugni Blanc

Maturité optimale: 1 - 2 Années

En cuve inox

fruits à noyau, pêche, orange, fruits candis

bruschetta, salade aux crevettes, sushi, fruits de mer

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner