

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Nuit Blanche rosé Côtes de Provence bio

Famille Negrel



Région : Provence, France.

Appellation : Côtes-de-Provence.

Cépages : Grenache Noir (Garnacha Tinta), Cinsault, Syrah

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : belle robe cristalline.

Nez : délicat de fleurs et de fruits rouges.

Bouche : en finesse avec une belle fraîcheur en finale.

Conclusion : Un rosé frais d'apéritif !

Service : 8-10°C, avec apéritifs, poissons, salades, viandes blanches, charcuterie.

Le nom "Nuit Blanche" évoque la pratique provençale des vendanges nocturnes, utilisée pour préserver la fraîcheur et les arômes intenses des raisins sous le climat ensoleillé de la région. Ce rosé rafraîchissant, sec et fruité, capture l'essence même de cette méthode, offrant un vin parfait à savourer toute la nuit.

Teneur en alcool : 12%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 98452 75 2023 **Prix membre** : 11.40

Prix catalogue : 12.50