

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Le Rosé

Vacqueyras AOC

Domaine La Monardière



Région : Vallée du Rhône, France.

Appellation : Vacqueyras AOC.

Domaine : Domaine La Monardière.

Cépages : 25% Cinsault, 25% Mourvèdre (Monastrell),
50% Grenache Noir

Millésime : 2024

À déguster jusqu'en : 2029

Robe : saumon, teinte orangée.

Nez : coulis de fraise des bois, confiture de framboise,
orange douce, abricot sec. Un nez solaire et mûr.

Bouche : attaque suave en volume pour ce rosé
puissant et plein. Aux fruits bien mûrs s'ajoute une note
de silex et d'orange amère dans une finale généreuse.

Conclusion : un rosé de gastronomie !

Service : servir à 8°C. Carpaccio de thon, filet de volaille
au miel, tarte à la tomate et au thym.

Le Rosé est un assemblage issu de vieilles vignes où le
Cinsault apporte la délicatesse, le Grenache le fruit
solaire et le Mourvèdre une bonne structure. C'est un
vin de grand volume, un rosé de gastronomie !

Vinification et élevage: 2/3 rosé de pressurage direct,
1/3 rosé de saignée. Élevage de 7 mois en cuves et
demi-muids usagés.

Teneur en alcool : 13.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90423 75 2024 **Prix membre** : 14.00

Prix catalogue : 15.50