



L'EMILE DE ROSE COTEAUX DE BÉZIERS Indication d'Origine Protégée

Situé dans le Sud de la France, en région Occitanie, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 17 hectares, le domaine d'Emile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes de Corneilhan et Pailhes.

La robe est brillante, pâle avec des reflets verts. Le nez se démarque par sa richesse d'expression : d'abord des arômes de menthe froissée, puis de cardamome ; ensuite la poire fraîche et une touche d'abricot. En bouche, l'Emile de rose a une attaque fraîche qui se marie harmonieusement avec une structure riche et une consistance bien maîtrisée.

La finale florale renforce l'originalité de cette cuvée.

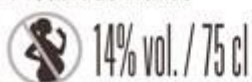
Peut accompagner un chèvre croustillant, un dos de cabillaud au lard fumé...

MIS AU DOMAINE

Par Anne-Laure & Marc Royo Vignerons

Chemin des Tanes - 34490 Corneilhan

Produit de France



Contient des sulfites - Contains Sulphites - Konservierungsstoff: Sulfit

L'Emile de Rose

Situé dans le sud de la France, en région Occitanie, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 17 hectares, le domaine d'Émile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes de Corneilhan et Pailhes.

La robe est brillante, pâle avec des reflets verts. Le nez se démarque par sa richesse d'expression ; d'abord des arômes de menthe froissée, puis de cardamome ; ensuite la poire fraîche et une touche d'abricot. En bouche, l'Emile de rose a une attaque fraîche qui se marie harmonieusement avec une structure riche et une consistance bien maîtrisée. La finale floral renforce l'originalité de cette cuvée.

Peut accompagner un chèvre croustillant, un dos de cabillaud au lard fumé...