



LA ROSE D'ÉMILE 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'Émile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes de Corneilhan et Pailhes.

Deux parcelles se distinguent et font la fierté et la renommée des propriétaires successifs, il s'agit des vieilles souches centenaires de carignan blanc. Vignes âgées et moins productives, elles donnent des raisins d'une grande qualité.

Les vignes sont vendangées à la main, le raisin est minutieusement sélectionné. Cette cuvée emblématique du domaine dévoile une belle robe or. Le nez est plus consistant et évoque les fleurs blanches, le lys avec un soupçon de gourmandise grâce à la pêche (en bonbon). La bouche associe la fraîcheur à la matière, avec ses notes subtiles de kumquat, de citrons (jaunes et caviars). La finale sapide renforce encore son relief.

Peut accompagner les fruits de mer fraîchement ramassés, un tartare de Saint Jacques ou un risotto.

MIS AU DOMAINE

Par Anne-Laure & Marc Royo Vignerons

Chemin des Tanes - 34490 Corneilhan

Produit de France

 12% vol. / 75 cl

Contient des sulfites - Contains Sulphites - Konservierungsstoff: Sulfitter



La Rose d'Émile

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.

Deux parcelles se distinguent et font la fierté et la renommée des propriétaires successifs, il s'agit des vieilles souches centenaires de carignan blanc. Vigne âgées et moins productives, elles donnent des raisins d'une grande qualité. Les vignes sont vendangées à la main, le raisin est minutieusement sélectionné. Cette cuvée emblématique du domaine dévoile une belle robe or. Le nez est plus consistant et évoque les fleurs blanches, le lys avec un soupçon de gourmandise grâce à la pêche (en bonbon). La bouche associe la fraîcheur à la matière, avec ses notes subtiles de kumquat, de citrons (jaunes et caviars). La finale sapide renforce encore son relief.

Peut accompagner les fruits de mer fraîchement ramassés, un tartare de Saint-Jacques ou un risotto.