



IGP Ardèche rosé Cuvée d'une Nuit Magnum

Région	Vallée du Rhône / Ardèche
Appellation	Ardèche
Producteur	Vignerons Ardéchois
Contenance	150cl
Cépages	cabernet-sauvignon, grenache
Temp. de service	12°
Durée de garde	2ans
Accords avec familles de plats	
APERITIF	
BARBECUE ET PLANCHA	
LEGUMES	
VEAU	
VOLAILLES	

Commentaire de dégustation

Une robe rose pâle, presque saumon. Un nez expressif et fin (fruits rouges). Légèrement «perlant» ce vin procure une grande fraîcheur en bouche. Un vin facile à boire, ample et fruité, avec une bonne persistance en fin de bouche. Servir à 14-15°C sur viandes blanches, et avec des mets simples et festifs (charcuteries, salades) ainsi qu'avec du poisson grillé. Cette « Cuvée d'une Nuit » sera également très appréciée en apéritif.

