Château du Carrubier

Cuvée Ingénue 2025

Dégusté le 28 avril 2026

Un rosé des Côtes de Provence d'une grande finesse. Jeune, frais et déjà d'une belle complexité. Avant tout, un vin magnifique. Et ensuite seulement, un rosé. Avec des notes de framboises finement ciselées, de fraises croquantes, une peau aux reflets de pêche et des zestes de pamplemousse.

Du type « rosé gastronomique », comme on en trouve aussi en Provence. Après tout, on le sert encore en terrasse, notamment à Sainte-Maxime. Il accompagne à merveille la bouillabaisse, la salade niçoise ou un plateau de fruits de mer. Il se marie également très bien avec la charcuterie, le steak tartare, et même les sushis ou un simple poke bowl, même si c'est un peu trop chic pour cela.



Ajoutez votre propre note

9

2025

Rose

Côtes de Provence - France

Producteur : Château du Carrubier

Grenache > | syrah > | 12,5% | lumière

Valeur environnementale élevée | Le Hammersma vert

À vendre chez	Prix
Importation de vins français MSH	15,00 €