

MARCIANICUS ROSE AOP Languedoc

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre,
Cinsault, Carignan



DÉGUSTATION

Un grand rosé, tout simplement. Où comment l'expression d'un terroir peut se révéler dans toute sa splendeur et sa simplicité. Un vin concentré mais toujours sur la fraîcheur, révélant une puissance de fruit incroyable et une présence en bouche d'une très grande longueur.

De l'apéritif comme en accompagnement d'un plat, il ne déçoit jamais.



CONSEILS GASTRONOMIQUES

CLASSIQUE

- Paëlla
- Pavé de saumon grillé
- Tapas (croquettes, tortilla de patatas,...)

GOURMAND

- Asperges rôties aux amandes effilées
- Aubergines caramélisées à la sauce teriyaki
- Thon blanc du pacifique façon carpaccio relevé d'une sauce aux agrumes

Servir entre 8 – 10°C.
A boire dans sa jeunesse.



ÉLEVAGE

3 mois en cuve inox sur lies.



DEGRÈS

13,5°



RÉCOMPENSES

- Marcianicus Rosé 2022 – Médaille Or. Concours Agricole Paris
- Marcianicus Rosé 2021 - 2 étoiles. Hachette
- Marcianicus Rosé 2021 – Médaille Argent. Mondial du Rosé
- Marcianicus Rosé 2021 – Médaille Or. Concours Agricole Paris
- Marcianicus Rosé 2021 – Médaille Or. Coop Occitanie

