

# CHÂTEAU MOURESSE

## Rosé M 2021

**Assemblage :** Cinsault 85 % – Grenache 15 %

Ce rosé d'une robe couleur melon, pâle, limpide et brillante, présente un nez très intense avec beaucoup de fruits, notamment des notes de fruits à noyaux tels que la pêche blanche. La bouche est gourmande, fruitée et ronde. Nous retrouvons les arômes décrits au nez, avec un bon équilibre sucre/acide.

Il convient parfaitement en apéritif, mais également en terrasse pour un vrai moment de détente. Il s'associe à une cuisine moderne et estivale

### Accompagnement :

- Tapas : caviar d'aubergine, toasts fêta au miel et aux pignons, croustillants chèvre frais menthe concombre.
- Tomates mozzarella
- Salade d'été aux penne et tranches de magrets séchées
- Brochettes de poulet à la citronnelle
- Poulpe à la galicienne
- Polpettes à l'italienne

