

# CHÂTEAU MOURESSE

## Rosé Classic 2021

**Assemblage :** Grenache 70 % – Cinsault 30 %

Rosé présentant une jolie robe pêche, pâle, limpide et brillante. Le nez est intense et présente des arômes thiolés, ainsi que de fleurs blanches. La bouche est fraîche et élégante. Nous pouvons percevoir des notes d'agrumes, comme le pamplemousse, avec une pointe d'amertume sur une finale longue et souple.

Il convient très bien pour un repas en famille ou entre amis, en entrée et en plat principal. Il s'associe à une cuisine de la mer ou une cuisine du terroir.

### Accompagnement :

- Dorade grillée au beurre maître d'hôtel
- Petits farcis
- Risotto aux fruits de mer
- Tagliatelles au basilic
- Tartare de thon rouge, épinards et sésame

