

TRINQUER



50 NUANCES DE ROSÉS

La sélection Mathuzar

L'ENFANT DU PAYS The local one



IGP COTEAUX DE L'ARDECHE

Domaine Arsac - "La Chaumette"

Rosé clair et élégant, alliant rondeur, fraîcheur et tension. Son nez fruité mêle agrumes, fruits exotiques et fruits à chair blanche. En bouche, il séduit par sa structure gourmande et équilibrée.

12cl	50cl (Pot)	75cl
6€	22€	29€

ESCAPADE PROVENCALE Provencal escape



AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Domaine Bargemone - "Cuvée Bargemone"

Une couleur rose assez pâle, saumonée, un nez intense aux arômes de pêche blanche et de pamplemousse. En bouche, une attaque souple, suivie d'une belle élégance, d'une grande fraîcheur et, en finale, d'une belle longueur aromatique.

6€ 22€ 29€

AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Saint-Maur - "Saint M" Cru Classé

Cette cuvée à la robe saumonée et brillante offre un nez fruité d'abricot, de fruits rouges et d'agrumes. En bouche, elle se révèle gourmande, élégante et rafraîchissante, avec des notes délicates de pêche.

8€ 24€ 36€

AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Sainte Roseline - "Prestige"

La cuvée Prestige Roseline est un rosé pâle et brillant, au nez élégant de pêche, d'agrumes, de fleur de sureau et de rose. La bouche, fraîche et sèche, séduit par son raffinement et son équilibre.

- - 38€

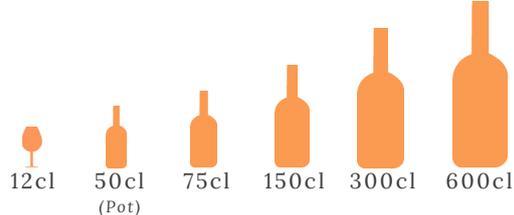


AOP CÔTES DE PROVENCE

Domaine Figuière - "Cuvée Première"

La cuvée Première du Domaine Figuière, à la robe rose pâle et lumineuse, séduit par un nez intense de fruits tropicaux, de fleurs et d'épices douces. En bouche, la fraîcheur acidulée, la texture soyeuse et la finale saline s'équilibrent avec élégance.

- - 39€



AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Minuty - "Cuvée M"

La cuvée M mise sur l'équilibre et la fraîcheur, avec un nez dominé par les fruits rouges. En bouche, sa rondeur gourmande, ses fruits croquants et sa légère sucrosité en font une belle introduction au rosé de Provence.

- - 43€ - - -



AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Sainte Marguerite - "Cuvée Symphonie"

La cuvée Symphonie Rosé séduit par sa robe rose nacrée, son nez floral aux notes de pêche blanche et de pamplemousse, ainsi que par une bouche fraîche, fruitée et délicatement zestée.

- - 52€ - - -

AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Saint-Maur - "Excellence" Cru Classé

Cette cuvée élégante révèle son terroir à travers une bouche onctueuse, marquée par des notes de pêche de vigne et d'agrumes, soutenue par une belle fraîcheur et une finale légèrement saline.

11€ - 53€ 99€ 166€ 325€

AOP CÔTES DE PROVENCE

Domaine Miraval

Le Château Miraval Rosé séduit par sa fraîcheur, ses arômes subtils de fruits rouges et d'agrumes, ainsi que par une bouche élégante, équilibrée et délicatement minérale.

- - 43€ - - -



AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Roubine - "Premium" Cru Classé

La cuvée Premium rosé Cru Classé du Château Roubine séduit par sa robe rose pâle et brillante, et son nez complexe de fruits rouges frais, mêlant framboise, fraise et cerise.

- - 47€ - - -

AOC BANDOL

Domaine Ott - Château Romassan

D'un rose pâle aux reflets dorés, ce vin offre un nez d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche, vive et expressive, révèle des arômes de pamplemousse rose, de fruits charnus, et se prolonge sur une finale complexe et persistante.

- - 59€ - - -

AOP CÔTES DE PROVENCE

Château Saint-Maur - "Clos de Capelune" Cru Classé

Récolté de nuit pour préserver la fraîcheur des grains. Sa robe litchi aux nuances de rose pâle annonce une bouche sensuelle, ample et ronde. Ce rosé séduit par sa puissance, sa finesse et sa texture soyeuse.

- - 59€ - - -



Prix nets en euros, taxes et service compris.

Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

