



French Madame Rosé Moelleux



Type de vin

Rosé



Appellation & Région viticole

Atlantique | Sud-Ouest



Cépages

Merlot, Cabernet Franc



Producteur

Univitis (coopérative) à Villefranche-de-Lonchat (24610)



Commentaire

French Madame incarne l'élégance à la française avec une touche de fraîcheur et de modernité. Cette gamme de vins, déclinée en rouge, en blanc demi-sec et rosé moelleux, met à l'honneur des profils fruités et accessibles, conçus pour s'adapter à toutes les occasions. French Madame offre une expérience de dégustation simple et raffinée, idéale pour ceux qui recherchent une nouvelle manière de savourer le vin. Chaque bouteille de la gamme est une œuvre à part entière, avec un design coloré et distinctif imaginé par l'illustratrice Laura Lhuillier. Loin des conventions, ce visuel représente la française iconique, dans une version moderne et pleine de style, avec sa marinère et son béret, symbole d'un esprit dynamique et décomplexé.



Dégustation

French Madame est un vin rosé moelleux frais et fruité, aux arômes gourmands et intenses de fruits rouges. Son profil aromatique équilibré en fait un vin facile à apprécier, à la fois gourmand et raffiné. La bouche est ronde et veloutée et révèle des notes de fraises et de cerise. Idéal en apéritif, avec un plateau de charcuterie, des minis croques monsieur, des blinis à la truite fumée, des chips de légumes, ou encore avec une salade estivale, une salade tomate-mozzarella, des crevettes à la plancha, des grillades, une tarte à la tomate, ou une quiche au saumon. A déguster frais.



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6