



Maison Giambagli « Éclat Rosé »



Type de vin

Rosé



Appellation & Région viticole

Méditerranée | Provence



Cépages

Grenache, Syrah, Rolle



Producteur

Maison Giambagli à Saint-Raphaël (83700)



Commentaire

Depuis 1925, la Maison Giambagli incarne la valeur familiale et la passion du rosé, préservant avec dévouement l'héritage de son fondateur, Settimio Giambagli. Sous la direction de Raymond et Christine, tradition et innovation s'unissent harmonieusement, perpétuant ainsi le savoir-faire de la maison. Éclat Rosé incarne une magnifique expression d'un terroir et d'un assemblage typiquement méditerranéen. Les vignes s'épanouissent dans le micro-climat idéal du terroir de Saint-Maximin La Sainte-Baume, niché entre les premiers contreforts alpins et la côte méditerranéenne. Originaire de la Méditerranée, le Grenache est généreux et intense en fruits mûrs. La Syrah apporte profondeur et épices, tandis que le Rolle frais et citronné reflète la vivacité de la région.



Dégustation

La robe est pâle et cristalline, le nez s'invite avec tact et charme en dévoilant une palette légère de fruits exotiques, évoluant sur des fruits à chair blanche (pêche). La bouche conjugue rondeur et vivacité, tout en affirmant une amplitude fruitée. C'est un rosé gourmand, avec une légère sucrosité, sublimé par des notes d'agrumes en finale. Un tartare de poisson, une volaille en sauce, nombreux seront les accords gagnants. Sa structure d'ensemble laisse entrevoir aussi la possibilité de l'associer à des grillades (romarin & herbes de Provence). Et si vous êtes d'humeur voyageuse, laissez-vous tenter par des plats plus exotiques comme un Pad Thai. Excellente dégustation...



Formats et conditionnements

Bouteille (75cl) - Carton de 6 - 2023