



Chemin des Tanes - 34490 Corneilhan

L'Emile de Rose



TERROIR

Situé dans le sud de la France, en région Occitanie, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 27 hectares, le domaine d'Émile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes de Corneilhan et Pailhes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe est brillante, pâle avec des reflets verts. Le nez se démarque par sa richesse d'expression ; d'abord des arômes de menthe froissée, puis de cardamone ; ensuite la poire fraîche et une touche d'abricot. En bouche, l'Emile de rose a une attaque fraîche qui se marie harmonieusement avec une structure riche et une consistance bien maîtrisée. La finale floral renforce l'originalité de cette cuyée.

CÉPAGES

100% Grenache Blanc

ACCORDS

Peut accompagner un chèvre croustillant, un dos de cabillaud au lard fumé...

CONDITIONNEMENT

Bouteilles de 75cl, disponible en bibs de 3l.

ALCOOL

12,5°

Servir à 8°



