



# IGP Ardèche rosé Cuvée d'une Nuit

Région	Vallée du Rhône / Ardèche
Appellation	Ardèche
Producteur	Vignerons Ardéchois
Contenance	75cl
Cépages	cabernet-sauvignon, grenache
Temp. de service	14°
Durée de garde	2 ans
Accords avec familles de plats	<b>APERITIF</b> <b>BARBECUE ET PLANCHA</b> <b>LEGUMES</b> <b>VEAU</b> <b>VOLAILLES</b>

## Commentaire de dégustation

Une robe rose pâle, presque saumon. Un nez expressif et fin (fruits rouges). Légèrement «perlant» ce vin procure une grande fraîcheur en bouche. Un vin facile à boire, ample et fruité, avec une bonne persistance en fin de bouche. Servir à 14-15°C sur viandes blanches, et avec des mets simples et festifs (charcuteries, salades) ainsi qu'avec du poisson grillé. Cette « Cuvée d'une Nuit » sera également très appréciée en apéritif.

