

# DRINKS.

## Symphonie Maison Sainte Marguerite Rosé 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	80004222
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Provence
Embouteilleur	Château Sainte Marguerite, 381 Route de Valcros, 83250 La Londe-Les-Maures, France
Marque	Château Sainte Marguerite
Type	Rosé
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	Le nez révèle des arômes intenses de pêche blanche et d'agrumes. En bouche, une structure élégante avec des notes de zeste. La finale est légèrement épicée.
Désignation commerciale	Vin rosé
Détails	Grenache, Cinsault, Rolle et Syrah
Etiquette	classique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



FAISSANCE	NOU
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2022
En accord avec	cuisine asiatique, poissons & fruits de mer, légumes, grillades, viandes rouges

## Description

L'histoire du Château Sainte Marguerite a commencé en 1929. En fait, il s'agissait déjà d'un domaine viticole dont les environs étaient déjà cultivés depuis l'Antiquité. Il a donc connu une nouvelle vie à cette époque et a pu être fier de son classement en Cru Classé en 1955. En Provence, seuls 18 domaines viticoles en font partie. Lorsque Jean-Pierre Payard et sa femme Brigitte ont découvert en 1977 le domaine viticole dans le village de La Londe-les-Maures sur la côte, près du Var, ils ont été séduits. Ils se sont lancés dans une aventure qui implique aujourd'hui toute la famille dans différents domaines d'activité du domaine. Bien que la production de vin ait bien sûr évolué sur le plan technologique au cours des dernières décennies, les vins du Château Sainte Marguerite ne perdent rien de leur qualité dans un climat parfait sur des sols argileux. Certifiés bio et végétaliens, ses vins sont à la fois équilibrés et structurés, avec des arômes frais. Le rosé Symphonie est un bon moyen de découvrir les vins de la maison. Grenache, Cinsault, Rolle et Syrah sont d'abord macérés à froid avant le pressurage et élevés sur lies fines en barriques.