

DEGUSTATION N°6

Aciana 2019 / Château de Sannes

Luberon AOC / 13.5%vol.

**85% Grenache + 7% Syrah + 4% Vermentino +
4% Ugni Blanc**



Saumon pâle



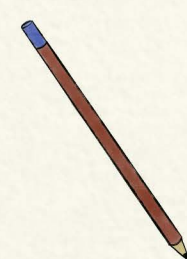
Arômes définis d'intensité moyenne

Fruits à noyaux mûrs (pêche), agrumes mûrs (écorce de citron, pamplemousse), fruits rouges mûrs (framboise, groseille), fleurs (pivoine, fleurs blanches), herbes, épices (poivre blanc) et autres (iode, silex)



Sec, acidité moyenne(+), alcool moyen, corps moyen(+), fin de bouche moyenne(+) et légèrement amère

Saveurs d'intensité moyenne : pêche, écorce de citron, pamplemousse, groseille, fleurs blanches, herbes et poivre blanc



Très bon vin, ample, équilibré et persistant

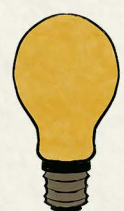
Servir à 10-12°C



À boire maintenant



Cake salé à l'olive verte, tartines de houmous, salade niçoise, pizza reine, rougets grillés avec courgettes grillées, riz à l'espagnole, pâtes ricotta-épinards, gaspacho,...



Le saviez-vous ? L'appellation a été créée en 1988. Elle produit de gros volumes de vin, avec un focus sur les vins rosés de corps moyen.