

GENDARME Rosé

AOP CÔTES DE PROVENCE

Saint-Tropez et la gendarmerie, c'est une histoire d'amour remontant à l'année 1838, lorsque la toute première brigade de gendarmerie "à pied" était créée dans "la cité du Bailli de Suffren".

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Rosé de Provence équilibré, rond et frais avec une belle robe rose saumonée. Le nez est élégant avec des arômes de fleurs blanches, d'orange. La bouche est toute en finesse sur les mêmes notes aromatiques que le nez avec une longueur qui fait perdurer le plaisir.

CÉPAGES

Grenache 56%, Tibouren 32%, Cinsault 6% , Syrah 4%, Mourvèdre 2%

SERVICE – ACCORDS METS ET VINS

Servir à 8°C en apéritif sur des anchoïades ou des poissons grillés ou en repas accompagné de cuisine méditerranéenne.



GENDARME Blanc

AOP CÔTES DE PROVENCE

Saint-Tropez et la gendarmerie, c'est une histoire d'amour remontant à l'année 1838, lorsque la toute première brigade de gendarmerie "à pied" était créée dans "la cité du Bailli de Suffren".

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Robe limpide et brillante aux reflets dorés. Nez élégant marqué par les fleurs blanches. Arômes de fruits jaunes avec des notes de fruits exotiques, des effluves anisées, de bourgeon de cassis, d'asperge verte avec une touche saline.

Bouche croquante avec du volume, une belle fraîcheur iodée une finale qui fait saliver et se prolonge.

CÉPAGES

Rolle 80%, Ugni Blanc 20%

SERVICE – ACCORDS METS ET VINS

Servir à 8°C au cours d'un repas de cuisine méditerranéenne : anchois, tapenade, salade niçoise, ou encore petits farcis.



GENDARME Rouge

AOP CÔTES DE PROVENCE

Saint-Tropez et la gendarmerie, c'est une histoire d'amour remontant à l'année 1838, lorsque la toute première brigade de gendarmerie "à pied" était créée dans "la cité du Bailli de Suffren".

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge cerise noire, intense. Nez aux arômes de petits fruits rouges, fruits noirs avec des notes épicées et poivrées. Bouche franche et croquante avec du volume. Bel équilibre qui allie fraîcheur et rondeur.

CÉPAGES

Grenache 65%, Syrah 25%, Mourvèdre 10%

SERVICE – ACCORDS METS ET VINS

Servir entre 15 et 17°C sur des mets variés : viande rouge, plat mijoté à base de champignons ou encore avec un fromage de caractère.

