



Emoa

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Rolle

MILLÉSIME

2023



ROBE

Une teinte rose aux nuances cristallines

NEZ

Des parfums de citron vert, fruits de la passion et bonbon anglais, dans la délicatesse.

BOUCHE

Cette même trame aromatique se confirme en rétro olfaction dès la mise en bouche, complétée de notes plus suaves de poire, sur la finale.

CONSEIL SOMMELIER

Cet excellent rosé très gourmand élève avec élégance les plats les plus fins, et est du meilleur effet en apéritif.

DEGRÉ ALCOOLIQUE

12,5

SERVIR FRAIS

8 à 12 degrés

GARDE

À boire dans l'année.

CONTENANTS

**Bouteille 75 cl, Magnum 150 cl, Jéroboam 300 cl
Mathusalem 600 cl et Nabuchodonosor 1500 cl**



Origine de la cuvée « Après 25 années de vinification, jalonnées d'innombrables expériences passionnantes, j'ai eu beaucoup de plaisir et d'émotion à composer cette cuvée EMOA. Elle rend un hommage, empreint de fierté, à mon épouse ainsi qu'à nos enfants... Émeline, Mélia, Olympe et Adam. »

Comte Guillaume de Chevron Villette