



Blanville Collections

Solal



ARGENT
(2016)



87/100
(2016)



16/20 (2016)



88/100 (2017)

Quelques récompenses

Appellation : IGP Pays d'Oc

Couleur : Rosé

Cépage : Grenache gris, Cinsault

Alcool : 12% Vol



Dégustation par DVE

Couleur: Très belle robe éclatante d'un rose très pâle avec des nuances pétale de rose, on apprécie également sa limpidité.

Nez: Le nez est d'une belle netteté et très friand, il débute sur des parfums de petits fruits rouges; viennent ensuite des parfums exotiques de kumquats, de pêche sur un fond acidulé du type pomelo rose.

Bouche: Belle bouche pour ce rosé fin et bien parfumé. L'attaque est franche, fraîche et charnue avec une bonne restitution des parfums fruités et acidulé. À l'évolution, ce rosé est doté d'une belle matière et de chair, le tout étant accompagné par une fraîcheur ciselée qui porte la bouche jusque sur la finale. Ce rosé charnu fait preuve de délicatesse et de finesse, on apprécie son bel équilibre. Finale sur les agrumes.



Accords Mets & Vins

Parfait avec du poisson grillé ou de la viande rouge grillée, cuisine méditerranéenne ou asiatique.

Se garde 2 ans après le millésime. A déguster à 8-10°C.



Terroir

Un vignoble planté autour d'un puech, entouré de pins, chênes verts et de cistes, offrant une magnifique vue sur le «Parc du Haut-Languedoc».

