



Rosé

CHÂTEAU CANADEL
Château Canadel

PROVENCE

Bandol

2014

Service : 10° C / Garde/Ageing : 2016

Robe : pétale de rose, reflets argentés. Larmes grasses, limpide, brillante, claire. **Nez** : explosion aromatique sur les agrumes (pamplemousse). Floral (fleurs fraîches), fraise (ciflorette), mentholé. **Bouche** : attaque fraîche et élégante, souple, sur le côté croquant du fruit. Salinité en finale. **Accords mets et vins** : calamars à la plancha, sauce soja. **Commentaires** : rosé gouleyant, très bien maîtrisé.

Visual aspect: rose petal colour, silvery tinges. Fat tears, limpid, brilliant, clear. **Nose:** aromatic explosion with citrus (grapefruit). Floral (fresh flowers), strawberry (ciflorette), mentholated. **Palate:** fresh and elegant first taste, supple, with crispy side of the fruit. Salty finish. **Match with food:** squid à la plancha, the soy sauce. **Comments:** lively rosé, very well-mastered.

> **CHÂTEAU CANADEL**

994, chemin du Canadeau - 83330 Le Plan du Castellet

Tél. : 04 94 98 40 10 - www.chateau-canadel.fr