

Méditerranée 2025 Cuisine en Famille



Situation : Ils se rencontrent sur les bancs du lycée, se suivent dans leur vie étudiante, se séparent, se retrouvent, s'installent sur leur terre natale, travaillent indépendamment dans leurs domaines familiaux respectifs, se marient, fondent une famille... Cuisine en Famille est un esprit familial, bienveillant, naturel et simple... c'est comme la cuisine de nos grands-mères, c'est comme les grandes tablées avec les amis, les retours de marché le dimanche, les

réunions dans la cuisine, les enfants qui lèchent la cuillère, les rires, les copains qui arrivent à l'improviste, la cocotte qui mijote sur le piano, les petites et les grandes occasions...

Encépagement : Grenache, Cinsault, Syrah, Caladoc

Terroir : Argilo-schisteux.

Température de Service : 9°C.

Potentiel de Garde : A boire sur la jeunesse de son fruit.

Observations : Le nez s'ouvre sur une expression fraîche et immédiate de petits fruits rouges, relevée par une touche d'agrumes et une légère nuance florale. En bouche l'attaque est vive, légère, portée par une belle fraîcheur. Le fruit s'exprime avec simplicité et gourmandise, dans un style droit et désaltérant. La finale, nette et tonique, prolonge cette impression de légèreté et invite naturellement à la convivialité. Un rosé franc et accessible, idéal pour les moments partagés.

Quelques accords : Salade niçoise, Taboulé citronnée aux herbes, Sardines grillées, Crevettes à la plancha, Brochette de poulet...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

accueil@cavedelongchamp.com - www.cave-de-longchamp.com