

**LIONEL OSMIN & CIE****Miramar**

Cette cuvée Miramar est élaborée en 100% cépage négrette produit en agriculture biologique. À la dégustation, ce rosé AOP fronton présente un nez dominé par le fruit rouge mûr avec une pointe d'épices douces. La bouche est ample et charnue, toute en suavité. L'opulence et la douceur sont contrebalancées par une bonne tension. Ce vin offre une belle persistance en finale. On le proposera à 8 °C avec des fruits de mer, des moules grillées, toutes sortes de salades variées, des légumes confits, une parillade de poissons, la cuisine asiatique ou d'inspiration orientale, les desserts aux fruits rouges, etc.

www.osmin.fr