



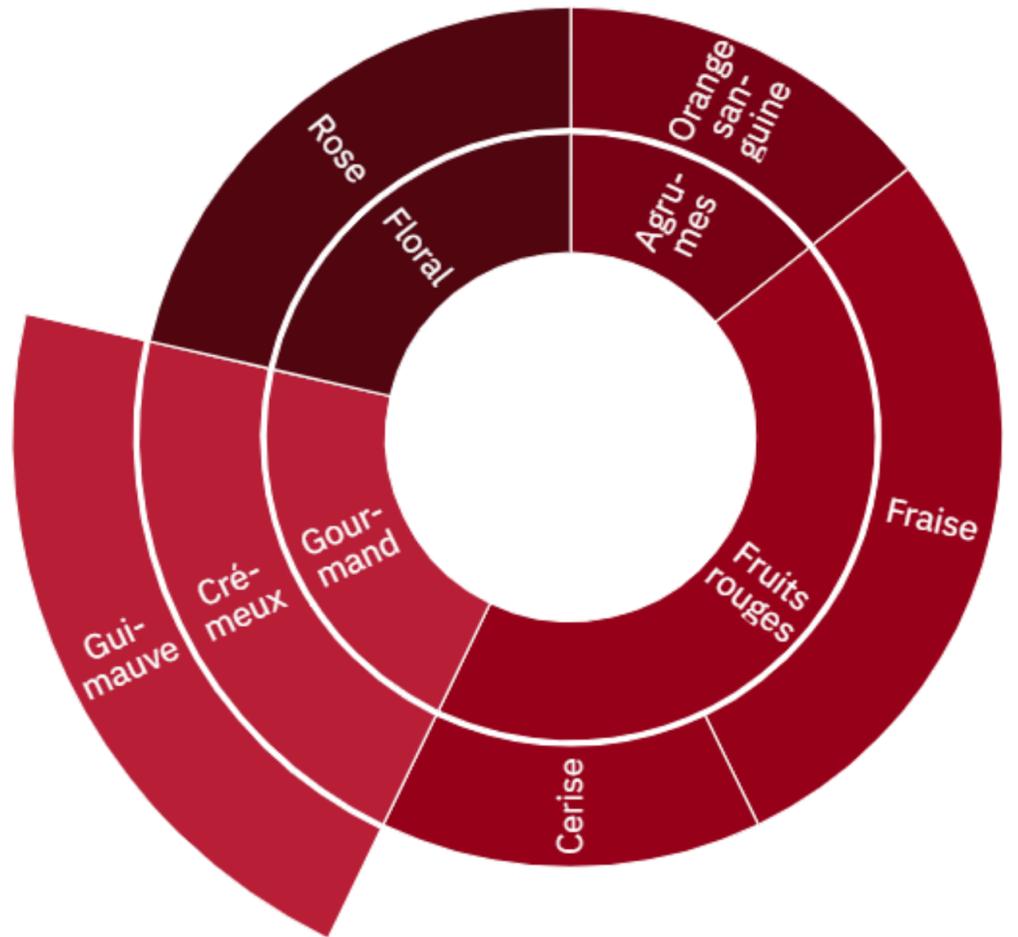
# Château Le Tros *Tros*

## Vin de France

**Propriétaire :** GFA Château le Tros - Vignobles JABOUIN & FILS  
**Gérant :** Mathieu JABOUIN  
**Œnologue :** Laure VATIN



Ingrédients et Nutrition



*L'HISTOIRE DERRIÈRE LE NOM...  
SCANNEZ POUR LA DÉCOUVRIR*

### A SAVOIR

**Appellation :** VIN DE FRANCE

**Cépages :** Vidoc & Artaban

### LA DEGUSTATION

**TEMPERATURE DE SERVICE :** 12°

à boire légèrement frais !

**TEMPS DE GARDE :** 1 à 2 ans

Ce vin présente une robe framboise brillante et limpide, signe d'un vin jeune et léger.

Un nez plutôt expressif, dominé par des fruits rouges pulpeux comme la fraise, et la cerise croquante, relevés d'une pointe d'orange sanguine qui apporte fraîcheur et originalité. Des notes crémeuses et gourmandes de guimauve s'installent à l'aération, accompagnées d'un délicat parfum floral de rose.

En bouche, l'attaque est douce et ronde, avec une texture soyeuse. L'équilibre entre fraîcheur acidulée et gourmandise lactée donne un vin charmeur, à la finale fondante et parfumée.



Idéal avec une cuisine estivale, des légumes croquants, ou des pizzas.



A l'apéritif avec de la charcuterie !

