

Comment servir le vin rosé de Provence

- **Choisir le bon vin :**
 - Sélectionner un vin rosé de Provence d'une année récente pour une fraîcheur optimale.
 - Vérifier la provenance et le cépage pour choisir le meilleur accord mets-vin.
- **Préparer la bouteille :**
 - Stocker la bouteille à l'horizontale pour garder le bouchon humide.
 - Refroidir à une température idéale de 8-10°C avant de servir.
- **Choisir le bon verre :**
 - Utiliser un verre à pied pour éviter de réchauffer le vin avec la main.
 - Assurez-vous que le verre est propre et sans odeurs résiduelles.
- **Servir le vin :**
 - Ouvrir la bouteille sans secouer pour éviter de perturber le vin.
 - Verser lentement en veillant à ne pas remplir le verre plus qu'à moitié.
- **Dégustation :**
 - Observer la couleur et la clarté du vin.
 - Sentir le bouquet pour apprécier les arômes.
 - Goûter en faisant rouler le vin en bouche pour apprécier toutes ses saveurs.
- **Accompagnement :**
 - Servir avec des mets légers comme des salades, des fruits de mer ou des plats méditerranéens.
 - Éviter les plats trop épicés ou trop salés qui peuvent écraser le goût délicat du rosé.