

## Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur (Bio)

Rarität aus den besten Parzellen von St. Tropez



### **Beschreibung:**

Das geschichtsträchtige Adelsschloss «Château Saint-Maur Cru Classé» wurde Ende des 19. Jahrhunderts erbaut und liegt im Maures-Massiv in Cogolin. Hier, im Herzen des Golfs von Saint-Tropez, befindet sich ein grosser Weinberg, der sich über drei Parzellen erstreckt: die Parzelle Saint-Maur, die Parzelle Clos Saint-Vincent und die Parzelle Clos de Capelune. Die Trauben für diesen Rosé stammen aus Clos Saint-Vincent, eine der besten Parzellen in St. Tropez. Es gibt nur kleinste Erträge, die sorgfältig von Hand geerntet werden. Pro Jahrgang werden lediglich 600 Magnumflaschen abgefüllt – eine Rarität, die Sie unbedingt probieren müssen!

### **Degustationsnotiz:**

Sattes Rose mit himbeerfarbenen Reflexen. Kirschen und reifer Pfirsich in der fruchtbetonten Nase, auch Erdbeeren und dezentes Rosenparfüm. Cremig-weicher Auftakt mit grossartiger Balance zwischen Frische und süsser Frucht. Kirschen und rote Beeren in etlichen Nuancen, begleitet von Grenadine und Johannisbeeren, cremig-weich bis ins fruchtbetonte Finale.

### **Passt zu:**

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

### **Servierempfehlung:**

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Côtes de Provence AOP

**Ausbau:** 2 Monate imahltank

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Rebsorte(n):** 60% Mourvèdre, 40% Syrah

**Artikelnummer:** 1162525

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP

|                       |                                                                                                   |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Frankreich                                                                                        |
| <b>Ratings:</b>       | Score 19.5/20                                                                                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 60% Mourvèdre, 40% Syrah                                                                          |
| <b>Weinbau:</b>       | Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006                                                               |
| <b>Ausbau:</b>        | 2 Monate imahltank                                                                                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 13.0%                                                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Für den optimalen Genuss von Roséweinen<br>empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis<br>10°C. |