



## Aix Rosé

Coteaux d'Aix en Provence AOP, Domaine St-Aix

Le rosé culte de Provence

### Description:

Ce grand rosé de la Domaine Saint Aix jouit d'un statut culte dans le monde entier, car il se présente avec une grande délicatesse aromatique et un goût délicieusement fruité – merveilleusement juteux, agréablement rond et avec une finale minérale et précise.

### Profil aromatique:

Une magnifique robe saumon pâle aux reflets brillants et élégants. Le rosé frais d'Aix se révèle délicat et fruité au nez comme en bouche, à la fois net et complexe. Des arômes de fruits rouges frais, de pêche et de subtiles notes florales caractérisent son profil aromatique. Très agréablement juteux et rond, il séduit également par sa profondeur aromatique. En finale, il se révèle incroyablement frais, avec une note minérale et précise.

### Accompagne idéalement:

Ce rosé accompagne aussi bien les crevettes grillées, le poulet aux légumes méditerranéens et la ratatouille que les plats classiques de Provence, de la bouillabaisse à la salade niçoise en passant par une tarte aux légumes parfumée.

### Température:

Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

**Pays d'origine:** France

**Producteur:** Domaine St-Aix

**Elevage:** 8 Mois en Cuve inox

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault

**N° article:** 1106425

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### **Aix Rosé**

Coteaux d'Aix en Provence AOP  
Domaine St-Aix

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	8 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.