



Astérides rosé

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

La légèreté méditerranéenne en rosé

Beschreibung:

L'Astérides Rosé est un rosé vif et frais du sud de la France. Cette cuvée issue de Grenache Gris, Merlot et Syrah allie une robe claire et délicate à un bouquet très équilibré : des notes d'agrumes et de pamplemousse marquent l'attaque, soutenues par une agréable sensation de fraîcheur en bouche. En bouche, l'Astérides Rosé révèle une interaction harmonieuse entre une acidité vive et une expression fruitée, et se montre clair et élégant jusqu'à la finale animée. Un rosé polyvalent pour toutes les occasions, que ce soit à l'apéritif, lors d'une fête ou pour accompagner des plats méditerranéens légers.

Degustationsnotiz:

Ein Rosé in zartem, blassem Farbton, dessen frisches Aromenspiel sofort die Sinne belebt. Am Gaumen zeigt er sich elegant, frisch und wunderbar ausbalanciert. In der Nase entfalten sich lebhaftige Noten von saftiger Grapefruit und sonnengereiften Zitrusfrüchten, die in einen geschmeidigen, fruchtbetonten Abgang übergehen.

Accompagne idéalement:

Ce rosé frais accompagne des gambas grillées au citron vert avec autant de vivacité qu'une brochette de poulet aux poivrons. Il s'accorde de manière équivalente avec un couscous méditerranéen aux légumes grillés qu'avec une salade niçoise, des moules marinières ou une tarte à la tomate.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: France

Produzent: Domaine la Négly

Elevage: 2 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 40% Merlot, 30% Grenache Gris, 30% Syrah

Artikelnummer: 1436925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Astérides rosé

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	40% Merlot, 30% Grenache Gris, 30% Syrah
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	2 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.