



Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP, Thunevin-Calvet

La joie de vivre méridionale

Description:

Ce rosé allie une couleur estivale fraîche, une grande légèreté et des arômes délicats: que demander de plus à une boisson estivale? De plus en plus d'amateurs de vin découvrent le plaisir simple et l'élégance du rosé. En effet, le rosé est un apéritif très apprécié sous le soleil chaud de l'après-midi et accompagne également très bien les grillades.

Profil aromatique:

Rosé éclatant. Belle alternance entre les notes de framboise, de melon et de pêche, sur une jolie touche de pamplemousse. Palais fruité et fluide, bel équilibre entre une ampleur onctueuse et une fraîcheur d'agrumes, les arômes de baies rouges sont à nouveau prépondérants avec une belle douceur de pêche, des fleurs de cerisier et de la grenadine, à la fois simple et plein de nuances.

Va bien avec:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Température:

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

Pays d'origine: France

Producteur: Thunevin-Calvet

Fabrication: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 13.0%

Prêt à boire: À l'apogée

Raisins: 70% Syrah, 30% Grenache

N° article: 1240425

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP
Thunevin-Calvet

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 17.5/20
Raisins:	70% Syrah, 30% Grenache
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Cuve inox
Teneur en alcool:	13.0%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.