

Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Rareté des meilleures parcelles de St. Tropez



Beschreibung:

Le château noble «Château Saint-Maur Cru Classé» a été construit à la fin du 19ème siècle et se situe dans le massif des Maures à Cogolin. Ici, au cœur du golfe de Saint-Tropez, se trouve un grand vignoble qui s'étend sur trois parcelles: la parcelle Saint-Maur, la parcelle Clos Saint-Vincent et la parcelle Clos de Capelune. Les cépages de ce rosé proviennent du Clos Saint-Vincent, l'une des meilleures parcelles de Saint-Tropez. Les raisins sont soigneusement vendangés à la main. Seuls 600 magnums sont mis en bouteille par millésime – une rareté que vous devez absolument goûter!

Degustationsnotiz:

Rose saturé aux reflets framboise. Cerises, fraises et pêches sucrées dans le nez fruité, sur un soupçon de rose. Attaque onctueuse, magnifique équilibre entre fraîcheur et douceur de fruit. Cerises et petits fruits rouges, sur des nuances de grenadine et de groseilles, finale fruitée, toute en douceur.

Accompagne idéalement:

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

Servierempfehlung:

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

Pays d'origine:	France
Produzent:	Côtes de Provence AOP
Elevage:	2 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Vol. alcool:	13.0%
Cépage(s):	60% Mourvèdre, 40% Syrah
Artikelnummer:	1162525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	60% Mourvèdre, 40% Syrah
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	2 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.