



M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Les plaisirs estivaux de Saint-Tropez en rosé

Beschreibung:

Le M Rosé by St-Maur capture de manière incomparable l'élégance et la joie de vivre de la Provence: la légèreté méditerranéenne dans un verre. Les raisins proviennent de vignobles ensoleillés près de Saint-Tropez, où le climat méditerranéen et les douces brises marines garantissent fraîcheur et finesse. D'une délicate couleur saumonée, il séduit par ses notes fines de fruits rouges, d'agrumes et une touche d'épices. En bouche, il se révèle vif, élégant et harmonieux – un rosé qui allie légèreté estivale et plaisir raffiné.

Degustationsnotiz:

Rose lumineux. Framboises et melon dans le nez ouvert, sur des notes de grenadine et de fascinantes nuances de pamplemousse rose et de monarde. Tendre et crémeux en bouche, bel équilibre entre fruit, fraîcheur et douceur, gelée de fraise et pêche Melba, une délicieux rosé, fruité jusqu'à la dernière gorgée.

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: St-Maur Diffusion

Elevage: en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 33% Cinsault, 28% Grenache, 17% Mourvèdre, 12% Syrah, 5% Carignan, 5% Rebsorten

Artikelnummer: 1306525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	33% Cinsault, 28% Grenache, 17% Mourvèdre, 12% Syrah, 5% Carignan, 5% Andere Rebsorten
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	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.