MÖVENPICK
VINS

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Une bouteille pleine de la joie de vivre provençale

Description:
La magie de la lumière dans le sud de la France a déjà inspiré de nombreux artistes pour créer des tableaux géniaux. Aujourd'hui, cette magie du paysage, le terroir, l'interaction entre les sols et le climat permettent aux vignerons d'atteindre des performances exceptionnelles. La vigneronne Anais Millet du Château Roseblood en est également influencée, comme elle le montre avec ce magnifique rosé plein de fraîcheur, d'épices et de légèreté.

Profile aromatique:
Rosé lumineux aux reflets dorés. Un délicat souffle de rose agrémente le nez fruité aux notes de framboises, de grenadine, de pêche et de fleurs d'amandier. Soyeux en bouche, il révèle un bel équilibre entre fraîcheur et amplitude, les arômes de baies rouges s'accompagnent maintenant de raisins et d'abricots, à la fois séducteur et remarquable, un rosé idéal pour une foule d'occasions.

Va bien avec:
Aussi vif avec une bouillabaisse qu'avec une dorade grillée. Il s'accorde avec la même élégance avec une pissaladière, un tartare de thon au citron vert ou des brochettes de poulet au romarin.

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

Pays d'origine:	France
Producteur:	Château d'Estoublon
Fabrication:	en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Teneur en alcool:	12.5%
Prêt à boire:	À l'apogée
Raisins:	Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Rolle (Vermentino)
N° article:	1394225

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Pays d'origine:	France
Classifications:	Falstaff 94/100, Score 18/20
Raisins:	Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Rolle (Vermentino)
Prêt à boire:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Fabrication:	en Cuve inox
Teneur en alcool:	12.5%
Température:	Pour une dégustation optimale des vins rosés, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch