



Ultimate Provence Rosé

Côtes de Provence AOP, MDCV

Ce rosé est une icône lifestyle.

Description:

Ce rosé est bien plus qu'un simple vin: c'est une déclaration moderne en faveur du plaisir et du style. Avec sa bouteille iconique et son design clair et élégant, il incarne la tendance des nouveaux rosés haut de gamme qui font sensation dans le monde entier. Cette cuvée issue de grenache, cinsault, syrah et rolle allie la fraîcheur méditerranéenne à une structure raffinée et se caractérise par un fruit juteux, une minéralité fine et une finale élégante. À l'apéritif, avec des plats légers ou pour accompagner une soirée chic, l'Ultimate Provence Rosé met dans votre verre tout l'art de vivre de la Côte d'Azur: moderne, tendance et toujours avec une touche de luxe.

Profil aromatique:

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).

Température:

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

Pays d'origine: France

Producteur: MDCV

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

Cépage(s): 30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle (Vermentino)

N° article: 1406925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Ultimate Provence Rosé

Côtes de Provence AOP
MDCV

Herkunft:	France
Cépage(s):	30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle (Vermentino)
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 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.