



## Sparkling Brut Rosé

Sexy Wines

La joie de vivre en rosé - élaboré selon la méthode champenoise

### Description:

Le Sparkling Rosé Brut de Sexy Wines incarne la signature à la fois ludique et précise de ce projet exceptionnel originaire de la région portugaise de l'Alentejo. Derrière cette marque se cache le vigneron António Maçanita, qui a créé avec Sexy Wines une interprétation à la fois moderne et non conventionnelle de l'origine régionale. Son approche associe des cépages internationaux à des variétés locales de caractère et combine des pratiques viticoles traditionnelles à des techniques de vinification contemporaines, toujours dans le but de produire des vins qui procurent un plaisir simple tout en affichant leur personnalité.

### Profil aromatique:

Beau rose tendre. Nez aux subtiles notes de fruits rouges, d'agrumes et d'épices. Les agrumes développent une belle fraîcheur dans la bouche à nouveau marquée par les baies rouges, fraises et brioche, beaucoup de complexité et belle longueur. Finale séduisante. Ce superbe rosé, agréablement sec, promet beaucoup de plaisir.

### Accompagne idéalement:

Apéritif, amuse-gueule, entrées raffinées, poissons, viandes blanches, fromages frais, brie bien fait, viennoiseries.

### Température:

Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.

**Pays d'origine:** Portugal

**Elevage:** 9 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 12.5%

**A boire:** À l'apogée

**Cépage(s):** 50% Castelão, 50% Touriga Nacional

**N° article:** 10386--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Sparkling Brut Rosé

Sexy Wines

<b>Herkunft:</b>	Portugal
<b>Notation:</b>	Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	50% Castelão, 50% Touriga Nacional
<b>A boire:</b>	À l'apogée
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	9 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale de vins effervescents jeunes, nous recommandons une température de service de 6 à 10 °C. Les millésimes complexes et évolués s'expriment idéalement entre 8 et 12 °C.