



Saint-M Rosé

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

Provence pour de multiples occasions

Beschreibung:

La gamme Saint-M propose des vins de plaisir, parfaits à l'apéritif ou pour un moment de convivialité. Cette gamme consacre un style flexible et expressif. Cette cuvée disponible en rosé, en blanc et en rouge, est une cuvée plaisir, la cuvée des instants gourmands.

Degustationsnotiz:

Rose lumineux. Framboises et melon dans le nez ouvert aux notes de grenadine, de pamplemousse rose et de monarde. Bouche tendre et crémeuse, bel équilibre entre fruit, fraîcheur et douceur, avec maintenant aussi des arômes de gelée de fraise et de pêche Melba, tout le plaisir d'un 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:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Côtes de Provence AOP

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): 35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Reblen

Artikelnummer: 1106022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Saint-M Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	France
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Rebsorten
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés