

L'Excellence Rosé

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

Délice de St-Maur au style tropézien



Beschreibung:

Le rosé, c'est seulement sur une terrasse en été? Que nenni! Son fruité et sa finesse sont un délice en toute saison. En particulier lorsqu'il s'agit de l'Excellence en provenance de Cögolin, près de Saint-Tropez. Il accompagnera à merveille un filet de veau, une volaille, une fondue chinoise ou un poisson de mer. Avec ce prestigieux assemblage, c'est tout le Midi qui s'invite à votre table.

Degustationsnotiz:

Rose clair aux reflets rose saumon. Pêche blanche et fleurs d'abricot dans le nez délicat, aux notes de melon et de groseilles. Attaque élégante et d'une grande finesse où se révèlent à nouveau de jolis arômes de fleurs et de pêche, ainsi que des nuances de fraises et de fleurs d'amandier, élégant jusque dans la finale onctueuse.

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: 5 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 1.66% Sauvignon, 1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren

Artikelnummer: 1106124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 1.66% Cabernet Sauvignon, 1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés