



Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP

Rosé de Provence des environs du pittoresque village de Lourmarin

Description:

Accompagner les vignes sans les contrôler: au Château la Verrerie, Valentine Tardieu-Vitali obéit à son credo dans le but de permettre au terroir de s'exprimer le mieux possible. En accord avec la nature, elle célèbre les valeurs du passé et les assortit avec celles du futur.

Profil aromatique:

Rosé lumineux aux reflets saumonés. Pêche de vigne et fraises des bois dans le nez marqué par les baies, groseilles rouges, cerises et monarde. Bouche d'une agréable amplitude, crémeuse et d'un magnifique équilibre, opulence de fruits rouges, grenadine et framboises, juteux et doux jusque dans la finale stimulante.

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

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 13.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 80% Grenache Noir, 12% Cinsault, 8% Mourvèdre

N° article: 1172324

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP

Herkunft: France
Notation: Falstaff 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s): 80% Grenache Noir, 12% Cinsault, 8%
Mourvèdre
A boire: À l'apogée
Weinbau: Bio. Certification bio: CH-BIO-006
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.