



Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un rosé complexe pour des occasions spéciales

Beschreibung:

C'est en bordure du parc naturel régional du Lubéron que se trouve le Château la Verrerie. Un élevage sur lies de cinq mois confère à ce rosé encore plus de générosité. Il reflète avec élégance ce terroir situé entre la vallée du Rhône et la Provence.

Degustationsnotiz:

Rose intense aux reflets rubis. Cerises rouges et gelée de groseille dans le nez vineux, développant sans cesse de nouvelles facettes, avec également des notes de fraises des bois et de framboises. Tendre et onctueux dans la bouche dominée par les petits fruits, framboises sucrées et jus de cerise, il révèle à la fois un belle opulence et de l'élégance, il est généreux et pourtant parfaitement équilibré, d'une douceur de fruit envoûtante jusque dans la longue finale.

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: Château La Verrerie

Elevage: 5 Mois en Cuve inox

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

Vol. alcool: 14.0%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 95% Syrah, 5% Grenache Noir

Artikelnummer: 1172420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Grenache Noir
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés