

Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards

Skywalker – Faire rimer Provence et célébrités

Beschreibung:

La bastide a été construite en 1784 dans le style typiquement provençal. Destinés à produire des vins précis et inimitables, les raisins utilisés pour cet assemblage proviennent de parcelles rigoureusement choisies. Ils sont vinifiés dans des amphores en forme de tulipe et élevés en fûts de chêne. Température, concentration et couleur sont adaptées aux particularités de chaque millésime afin de garantir une complexité aromatique et un équilibre parfaits. Fruit d'un long travail de recherche et d'innovation, ce vin signature révèle toute la richesse et la splendeur du terroir de Château Margüi.

Degustationsnotiz:

Rosé de Provence typique. Les fruits marquent le bouquet envoûtant aux innombrables nuances de roses, de framboises et de grenadine, sur des touches de pamplemousse rose et de monarde. Attaque onctueuse avec une palette de fruits impressionnante, opulence magnifiquement équilibrée, sur des arômes de pêche melba et de fraises à la vanille, doux et moelleux, mais d'une grande intensité, une classe intrinsèque du début jusqu'à la fin.

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: Skywalker Vineyards

Elevage: 5 Mois en Barrique

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

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2032

Cépage(s): 50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

Artikelnummer: 1178121



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards

Herkunft:	France
Notation:	Score 19.5/20
Cépage(s):	50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
A boire:	jusqu'en 2032
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés