

Clos de Capelune Rosé

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

Rosé de terroir

Beschreibung:

Le Clos de Capelune est un vignoble isolé situé à 449 mètres d'altitude, ce qui est très élevé pour la Provence. Les raisins ont été vendangés à la main, la nuit, afin de préserver toute leur fraîcheur, puis soigneusement triés. Le Château Saint-Maur Cru Classé est situé au cœur du Golfe de Saint-Tropez.

Degustationsnotiz:

Rosé lumineux. Framboises gourmandes et discret parfum de rose dans le nez complexe, sur des touches de baies rouges et de pêche. Palais fruité, bel équilibre entre fraîcheur, fruit et ampleur, avec maintenant des arômes de groseilles et de cerises, finale crémeuse au fruité envoûtant, avec une fascinante minéralité provençale.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache

Artikelnummer: 1306423



Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos de Capelune Rosé

Cru Classé

Côtes de Provence AOP

Herkunft:	France
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés