

Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Une bouteille de culture du plaisir provençal



Beschreibung:

Le Château Estoublon se dresse au cœur du massif de l'Alpille en Provence. Le Mont Ventoux vous accueille au loin et l'art de vivre du sud de la France est cultivé ici entre vignes et oliviers. Cette atmosphère méditerranéenne, vous pouvez la faire entrer chez vous avec une bouteille de Roseblood Blanc. Sa fraîcheur vive réveille la joie de vivre et vous donne un avant-goût d'une soirée de détente.

Degustationsnotiz:

Jaune intense aux reflets dorés. De délicates touches d'agrumes et de fleur de poirier agrémentent le nez de pêches blanches et d'ananas frais. Les notes complexes de fruits blancs et jaunes se retrouvent également dans la bouche à la fois raffinée et séduisante, d'une agréable richesse et délicieusement frais jusqu'à la dernière gorgée.

Accompagne idéalement:

Apéritif, charcuterie, terrines de poisson ou de légumes, cuisine végétarienne, poissons d'eau douce pochés, spécialités orientales légèrement épicées, poulet, spécialités chaudes au fromage, fromages frais et à pâte dure.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine: France

Produzent: Château d'Estoublon

Elevage: 1 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc, 14% Clairette, 6% Sémillon

Artikelnummer: 1394124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc, 14% Clairette, 6% Sémillon
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	1 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés