

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Une bouteille pleine de la joie de vivre provençale



Beschreibung:

La magie de la lumière dans le sud de la France a déjà inspiré de nombreux artistes pour créer des tableaux géniaux. Aujourd'hui, cette magie du paysage, le terroir, l'interaction entre les sols et le climat permettent aux vignerons d'atteindre des performances exceptionnelles. La vigneronne Anais Millet du Château Roseblood en est également influencée, comme elle le montre avec ce magnifique rosé plein de fraîcheur, d'épices et de légèreté.

Degustationsnotiz:

Rosé lumineux aux reflets dorés. Un délicat souffle de rose agrmente le nez fruité aux notes de framboises, de grenadine, de pêche et de fleurs d'amandier. Soyeux en bouche, il révèle un bel équilibre entre fraîcheur et amplitude, les arômes de baies rouges s'accompagnent maintenant de raisins et d'abricots, à la fois séducteur et remarquable, un rosé idéal pour une foule d'occasions.

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 d'Estoublon

Elevage: 1 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon

Artikelnummer: 1394224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft:	France
Notation:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	1 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés