



2020 Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Un rosé complexe pour des occasions spéciales

Description:

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.

Note de dégustation:

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 une belle opulence et de l'élégance, il est généreux et pourtant parfaitement équilibré, d'une douceur de fruit envoûtante jusqu'à la longue finale.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Sous-région:	Vallée du Rhône méridionale
Producteur:	Château La Verrerie
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Grenache Noir
Référence:	1172420

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP

Château La Verrerie (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	95% Syrah, 5% Grenache Noir
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Bio
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés