



2020 Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP, Château La Verrerie

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 un belle opulence et de l'élégance, il est généreux et pourtant parfaitement équilibré, d'une douceur de fruit envoûtante jusque dans 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

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