

2020 Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards (Bio)

Provence Rose par excellence

Description:

La bastide a été construite en 1784 dans le style typiquement provençal. Destinés à produire des vins précis et inimitables, les raisins utilisés pour cet assemblage proviennent de parcelles rigoureusement choisies. Ils sont vinifiés dans des amphores en forme de tulipe et élevés en fûts de chêne. Température, concentration et couleur sont adaptées aux particularités de chaque millésime afin de garantir une complexité aromatique et un équilibre parfaits. Fruit d'un long travail de recherche et d'innovation, ce vin signature révèle toute la richesse et la splendeur du terroir de Château Margüi.

Note de dégustation:

Rosé de Provence typique. Les fruits marquent le bouquet envoûtant aux innombrables nuances de roses, de framboises et de grenadine, sur des touches de pamplemousse rose et de monarde. Attaque onctueuse avec une palette de fruits impressionnante, opulence magnifiquement équilibrée, sur des arômes de pêche melba et de fraises à la vanille, doux et moelleux, mais d'une grande intensité, une classe intrinsèque du début jusqu'à la fin.

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

Producteur:

Château Margüi

Notation(s):

Score 19.5/20

Elevage:

5 Mois en Barrique

Viticulture:

Bio

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2030

Cépage(s):

50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

Référence:

1178120



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards (Bio)

Origine:	France
Notation(s):	Score 19.5/20
Cépage(s):	50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Bio
Elevage:	5 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés