



2024 Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse, Staatskellerei Zürich

Le best-seller rosé qui sait plaire

Description:

L'histoire de la Staatskellerei Zürich est longue, mais miser sur la tradition ne suffit pas. Sous la direction du directeur Christoph Schwegler, des relations de longue date ont été établies avec des viticulteurs de 26 communes zurichoises. Ce faisant, les maîtres de chai Jan Assmann et Joshua Wilkinson ont établi une culture proche de la nature et introduit un contrôle de qualité strict des raisins livrés, car la base d'un bon vin naît dans le vignoble ! Et à l'ère du changement climatique, la région zurichoise est considérée comme une « Cool Climate Area » prometteuse.

Note de dégustation:

Rose intense. Bouquet très vineux aux notes de cerises rouges et de petites fraises sauvages, sur un peu de cannelle et un soupçon de nougat. L'attaque souple fait place à des arômes puissants, à nouveau dominés par les fruits rouges, avec des nuances de zestes de mandarine, de fraises sucrées et un souffle de poivre blanc, sur une belle douceur de fruit; finale agréable et harmonieuse.

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:	Suisse
Producteur:	Staatskellerei Zürich
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	76% Gamay, 16% Cabernet Jura, 8% Blauburgunder (Pinot Noir)
Référence:	0858024

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Compleo Rosé

Vin de Pays Suisse
Staatskellerei Zürich

Origine:	Suisse
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	76% Gamay, 16% Cabernet Jura, 8% Blauburgunder (Pinot Noir)
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés