

2024 L'Excellence Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Ambiance tropézienne pour vos fêtes estivales



Description:

Le rosé, c'est seulement sur une terrasse en été? Que nenni! Son fruité et sa finesse sont un délice en toute saison. En particulier lorsqu'il s'agit de l'Excellence en provenance de Cogolin, près de Saint-Tropez. Il accompagnera à merveille un filet de veau, une volaille, une fondue chinoise ou un poisson de mer. Avec ce prestigieux assemblage, c'est tout le Midi qui s'invite à votre table.

Note de dégustation:

Rose clair aux reflets rose saumon. Pêche blanche et fleurs d'abricot dans le nez délicat, aux notes de melon et de groseilles. Attaque élégante et d'une grande finesse où se révèlent à nouveau de jolis arômes de fleurs et de pêche, ainsi que des nuances de fraises et de fleurs d'amandier, élégant jusque dans la finale onctueuse.

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 Saint Maur
Notation(s):	
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 1.66% Cabernet Sauvignon, 1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren
Référence:	1106124

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine:	France
Notation(s):	
Cépage(s):	30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 1.66% Cabernet Sauvignon, 1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	5 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés