



2024 Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP

Rosé de Provence des environs du pittoresque village de Lourmarin

Description:

Accompagner les vignes sans les contrôler : au Château la Verrerie, Valentine Tardieu-Vitali obéit à son credo dans le but de permettre au terroir de s'exprimer le mieux possible. En accord avec la nature, elle célèbre les valeurs du passé et les assortit avec celles du futur.

Note de dégustation:

Rosé lumineux aux reflets saumonés. Pêche de vigne et fraises des bois dans le nez marqué par les baies, groseilles rouges, cerises et monarde. Bouche d'une agréable amplitude, crémeuse et d'un magnifique équilibre, opulence de fruits rouges, grenadine et framboises, juteux et doux jusque dans la finale stimulante.

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 La Verrerie
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 12% Cinsault, 8% Mourvèdre
Référence:	1172324

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	80% Grenache Noir, 12% Cinsault, 8% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Bio
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés