



2024 Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

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 d'Estoublon
Notation(s):	Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Elevage:	1 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon
Référence:	1394224

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Origine:	France
Notation(s):	Score 18/20, Wine Spectator 90/100
Cépage(s):	56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	1 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés