



Complices Rosé

Valais AOC, Domaine Gérald Besse

Un rosé che unisce le generazioni

Descrizione:

Gérald Bessé ha fondato l'esemplare cantina vallesana nel 1979 e ha pressato la 40a annata nel 2023, insieme alla talentuosa figlia Sarah come enologa. Anche lei sa che fare il vino è un lavoro duro, ma quando ne esce qualcosa di buono come il Complices Rosè, questa è la ricompensa. Cresce su ripide terrazze nel comune di Martigny e, con il suo sapore aspro accompagnato da note erbacee, ricorda quasi un rosé di carattere di Tavel, nel sud della Francia.

Profilo aromatico:

Ideale con:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

Paese di origine: Svizzera

Produttore: Domaine Gérald Besse

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 60% Gamay, 40% Gamaret

Numero articolo: 1348423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Complices Rosé

Valais AOC
Domaine Gérald Besse

Herkunft: Svizzera
Varietà d'uva: 60% Gamay, 40% Gamaret
Weinbau: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici: 13.0%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.