



Astérides rosé

Pays d'Oc IGP, Domaine la Négly

La leggerezza mediterranea del rosé

Beschreibung:

L'Astérides Rosé è un rosé vivace e di fresca interpretazione proveniente dal sud della Francia. La cuvée di Grenache Gris, Merlot e Syrah unisce un colore chiaro e delicato a un sapore molto equilibrato: note di agrumi e pompelmo caratterizzano l'attacco, sostenuto da una bocca piacevolmente fresca. Al palato, l'Astérides Rosé mostra un'armoniosa interazione tra acidità vivace ed espressione fruttata, con un finale chiaro ed elegante. Un rosé versatile per ogni occasione, sia come aperitivo che come vino da festa o per accompagnare piatti leggeri della cucina mediterranea.

Degustationsnotiz:

Un rosato dal colore delicato e pallido, il cui fresco bouquet aromatico risveglia immediatamente i sensi. Al palato si presenta elegante, fresco e meravigliosamente equilibrato. Al naso si sprigionano vivaci note di pompelmo succoso e agrumi maturati al sole, che sfumano in un finale morbido e fruttato.

Ideale con:

Questo rosé fresco è un vivace accompagnamento per gamberi alla griglia con lime e spiedini di pollo con peperoni. Si sposa bene sia con il couscous mediterraneo con verdure grigliate che con la salade niçoise, le moules marinières o la tarte à la tomate.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine la Négly

Allevamento: 2 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 40% Merlot, 30% Grenache Gris, 30% Syrah

Artikelnummer: 1436925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Astérides rosé

Pays d'Oc IGP
Domaine la Négly

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Merlot, 30% Grenache Gris, 30% Syrah
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	2 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.