



Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP, Domaine Thunevin-Calvet

La gioia di vivere alla maniera del sud della Francia

Descrizione:

Questo rosé unisce un colore fresco ed estivo, leggerezza e aromi delicati: cosa si può desiderare di più da una bevanda estiva? Sempre più intenditori di vino stanno scoprendo il piacere semplice e l'eleganza del rosé. Il rosé è infatti un aperitivo molto apprezzato nei caldi pomeriggi estivi e si abbina perfettamente anche alle grigliate.

Profilo aromatico:

Un rosato brillante. Bella alternanza di note di lampone, melone e pesca, con un bel tocco di pompelmo. Il palato è fruttato e fluido, con un bell'equilibrio tra morbidezza e freschezza agrumata. Gli aromi di bacche rosse dominano ancora una volta, con una bella dolcezza di pesca, fiori di ciliegio e granatina, semplice e ricca di sfumature.

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: Francia

Produttore: Domaine Thunevin-Calvet

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 70% Syrah, 30% Grenache

Numero articolo: 1240425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP
Domaine Thunevin-Calvet

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	70% Syrah, 30% Grenache
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	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.