



Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP, 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.

Abbinamenti:

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: Thunevin-Calvet

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0%

Maturità di degustazione: da bere

Uva: 70% Syrah, 30% Grenache

Numero articolo: 1240425

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP
Thunevin-Calvet

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 17.5/20
Uva: 70% Syrah, 30% Grenache
Maturità di degustazione: pronta da bere
Viticultura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.