

Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Rarità delle migliori parcelle a St. Tropez



Beschreibung:

Il nobile Château Saint-Maur Cru Classé è stato costruito alla fine del XIX secolo e si trova nel Massiccio dei Maures a Cogolin. Qui, nel cuore del Golfo di Saint-Tropez, si trova un grande vigneto distribuito su tre parcelle: la parcella Saint-Maur, la parcella Clos Saint-Vincent e la parcella Clos de Capelune. Le uve per questo rosé provengono da Clos Saint-Vincent, una delle migliori parcelle di Saint-Tropez. Le uve vengono accuratamente raccolte a mano. Per ogni annata vengono imbottigliate solo 600 magnum: una rarità da provare assolutamente!

Degustationsnotiz:

Rosa saturo con note di lampone. Ciliegie dolci, fragole e pesche al naso, con una nota di rosa. Attacco morbido, magnifico equilibrio tra freschezza e dolcezza della frutta. Ciliegie e frutti rossi, con note di granatina e ribes rosso. Finale fruttato e morbido.

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).

Servierempfehlung:

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: Côtes de Provence AOP

Allevamento: 2 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 60% Mourvèdre, 40% Syrah

Artikelnummer: 1162525

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	60% Mourvèdre, 40% Syrah
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	2 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.