

## L'Excellence Rosé

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

Un'atmosfera tropicana per le vostre feste estive

### Descrizione:

Il rosé si serve solo in terrazza in estate? Niente affatto! Il suo fruttato e la sua finezza sono una delizia in qualsiasi stagione. Soprattutto quando si tratta dell'Excellence di Cogolin, vicino a Saint-Tropez. È l'accompagnamento perfetto per il filetto di vitello, il pollame, la fonduta cinese o i frutti di mare. Con questo prestigioso blend, tutto il Sud della Francia è invitato alla vostra tavola.

### Profilo aromatico:

Rosa chiaro con riflessi rosa salmone. Pesca bianca e fiori di albicocca al naso, con note di melone e ribes rosso. Attacco elegante con grande finezza in cui si rivelano ancora una volta i bei aromi floreali e di pesca, insieme a note di fragole e fiori di mandorlo, eleganti fino al finale 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).

### 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:** Côtes de Provence AOP

**Allevamento:** in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 12.5%

**Da bere:** Pronto da bere

**Varietà d'uva:** 45% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault, 10% Tibouren, 1.66% Rolle (Vermentin), Mourvèdre, 1.66% Cabernet Sauvignon

**Numero articolo:** 1106125



## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### L'Excellence Rosé

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	45% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault, 10% Tibouren, 1.66% Rolle (Vermentino), 1.66% Mourvèdre, 1.66% Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	Pronto da bere
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in vasche d'acciaio inox
<b>Vol. alcolici:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.