

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Il piacere dell'estate a St. Tropez in versione rosé

Beschreibung:

Il M Rosé di St-Maur cattura l'eleganza e la gioia di vivere della Provenza in modo incomparabile: la leggerezza mediterranea in un bicchiere. Le uve provengono da vigneti soleggiati vicino a Saint-Tropez, dove il clima mediterraneo e le dolci brezze marine garantiscono freschezza e finezza. Nel bicchiere brilla di un delicato colore salmone e seduce con note sottili di bacche rosse, agrumi e un pizzico di spezie erbacee. Al palato è vivace, elegante e armonioso: un rosé che unisce leggerezza estiva e piacevolezza di stile.

Degustationsnotiz:

Rosa luminoso. Lampone e melone al naso, con note di granatina e affascinanti sfumature di pompelmo rosa e monarde. Tenero e cremoso al palato, un delizioso equilibrio di frutta, freschezza e dolcezza, gelatina di fragole e pesca Melba, un rosé delizioso, fruttato fino all'ultimo sorso.

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: St-Maur Diffusion

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 33% Cinsault, 28% Grenache, 17% Mourvèdre, 12% Syrah, 5% Carignan, 5% Rebsorten

Artikelnummer: 1306525



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	33% Cinsault, 28% Grenache, 17% Mourvèdre, 12% Syrah, 5% Carignan, 5% Andere Rebsorten
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.