

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Una bottiglia piena di gioia di vivere provenzale



Descrizione:

La magia della luce nel sud della Francia ha ispirato numerosi artisti a creare dipinti geniali, oggi, questa magia del paesaggio, del terroir, dell'interazione tra suolo e clima permette ai viticoltori di ottenere prestazioni di alto livello. Anche l'enologa Anais Millet di Château Roseblood ne è influenzata, come dimostra con questo grande rosé pieno di freschezza, sapore e leggerezza.

Profilo aromatico:

Rosa brillante con riflessi dorati. Lamponi e granatina al naso, ma anche pesca, fiori di mandorlo e un sottile profumo di rosa. Delicatamente cremoso al palato con un buon equilibrio tra freschezza e pienezza, ancora e ancora frutti rossi e ora anche uva e albicocche, seducente e impressionante allo stesso tempo, una rosa per molte occasioni.

Ideale con:

È vivace sia con la bouillabaisse che con l'orata alla griglia. Si armonizza altrettanto bene con la crostata di cipolle alla provenzale, la tartare di tonno al lime o gli spiedini di pollo alla griglia con rosmarino.

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: Château d'Estoublon

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Numero articolo: 1394225

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Da bere:	Pronto da bere
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.