MÖVENPICK
VINI

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve, Argiles Calcaires, Henri Bourgeois

Il Sancerre è in voga anche come rosé

Descrizione:
Le uve destinate al Sancerre Rosé vengono coltivate su terreni argillosi e calcarei, sulle colline tra Chavignol e Sancerre, nel nord della Francia. Il calcare conferisce al Pinot Noir la sua brillantezza, mentre l'argilla gli dona la sua forza.
Profilo aromatico:
Elegante rosa salmone. Un bouquet delizioso, caratterizzato da frutti rossi, con tocchi di erbe fresche e discreti sentori di pietra focaia dei terreni calcarei di Sancerre. Al palato è una vera delizia: il meglio della facilità di beva. Succoso e leggermente speziato, con un frutto morbido e un'acidità discreta. Frutti di lampone e di ciliegia maturi. Finale lungo, lungo.
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:	Argiles Calcaires
Produzione:	in vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
Gradazione alcolica:	13.0%
Uva:	100% Pinot Noir
Numero articolo:	1308325

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINI

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Sancerre AOC Rosé

Grande Réserve
Argiles Calcaires

Paese di origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Uva:	100% Pinot Noir
Viticoltura:	Bio. Certificazione biologica: FR-BIO-01
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch