



Ultimate Provence Rosé

Côtes de Provence AOP, MDCV

Questo rosé è un'icona dello stile di vita

Descrizione:

Questo rosé è molto più di un semplice vino: è una moderna dichiarazione di piacere e di stile. Con la sua bottiglia iconica e il suo design chiaro ed elegante, incarna la tendenza dei nuovi rosé di qualità che stanno facendo scalpore in tutto il mondo. La cuvée di Grenache, Cinsault, Syrah e Rolle combina la freschezza mediterranea con una struttura raffinata e si presenta con frutta succosa, fine mineralità e un finale elegante. Come aperitivo, con piatti leggeri o per accompagnare una serata elegante, l'Ultimate Provence Rosé porta nel vostro bicchiere lo stile di vita della Costa Azzurra: moderno, attento alle tendenze e sempre con un tocco di lusso.

Profilo aromatico:

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: MDCV

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle (Vermentino)

Numero articolo: 1406925

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ultimate Provence Rosé

Côtes de Provence AOP
MDCV

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	30% Cinsault, 30% Grenache, 30% Syrah, 10% Rolle (Vermentino)
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 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.