



Ro-Rée

St-Joseph AOP, Domaine Louis Chèze

Grande e raro bianco di Saint-Joseph

Beschreibung:

La famiglia Chèze possiede 4 ettari nel famoso villaggio di Saint Joseph, coltivati esclusivamente con uve bianche Roussanne e Marsanne. I terreni granitici conferiscono al vino bianco un'incantevole freschezza. L'aroma e la morbidezza derivano dall'invecchiamento in botti di rovere francese, 20% nuove e 80% usate. Il Ro-Rée si abbina perfettamente alle carni bianche.

Degustationsnotiz:

Giallo paglierino brillante. Delicate note agrumate, scorza d'arancia e miele d'acacia, con una spiccata mineralità e sottili note di tostatura. Succoso, opulento e generoso al palato, combina perfettamente la potenza e la finezza del suo eccezionale terroir.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Appellation: Valle del Rodano settentrionale

Produttore: Domaine Louis Chèze

Allevamento: 9 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 60% Marsanne, 40% Roussanne

Artikelnummer: 0976621

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Ro-Rée

St-Joseph AOP
Domaine Louis Chèze

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Marsanne, 40% Roussanne
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	9 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi