



Saint-M Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

La Provenza per tutte le occasioni

Beschreibung:

La gamma Saint-M offre vini per il piacere, perfetti come aperitivo o per un momento di convivialità. Questa gamma incarna uno stile flessibile ed espressivo. Questa cuvée, disponibile in rosé, bianco e rosso, è una cuvée di piacere, la cuvée dei momenti gourmet.

Degustationsnotiz:

Rosa brillante. Lampone e melone al naso, aperto a note di granatina, pompelmo rosa e monarde. Palato tenero e cremoso, con un bell'equilibrio tra frutta, freschezza e dolcezza, ora anche con aromi di gelatina di fragole e pesca Melba, tutto il piacere di un rosé 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:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Francia

Produzent: Côtes de Provence AOP

Allevamento: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Reb

Artikelnummer: 1106022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Saint-M Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Rebsorten
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi