

L'Excellence Rosé

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

Ambiance tropézienne



Beschreibung:

Il rosé si serve solo in terrazza in estate? Niente affatto! Il suo fruttato e la sua finezza sono una delizia in qualsiasi stagione. Soprattutto quando si tratta dell'Excellence di Cogolin, vicino a Saint-Tropez. È l'accompagnamento perfetto per il filetto di vitello, il pollame, la fonduta cinese o i frutti di mare. Con questo prestigioso blend, tutto il Sud della Francia è invitato alla vostra tavola.

Degustationsnotiz:

Rosa chiaro con riflessi rosa salmone. Pesca bianca e fiori di albicocca al naso, con note di melone e ribes rosso. Attacco elegante con grande finezza in cui si rivelano ancora una volta i bei aromi floreali e di pesca, insieme a note di fragole e fiori di mandorlo, eleganti fino al finale morbido.

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: 32% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Tibouren, (Vermentino)

Artikelnummer: 1106122

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	32% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Tibouren, 5% Rolle (Vermentino)
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