

L'Excellence Rosé

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

L'eccellenza di St-Maur con il fascino di St-Tropez



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: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 1.66% Sauvignon, 1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren

Artikelnummer: 1106124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé

Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 1.66% Cabernet Sauvignon, 1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi