

## Clos St-Vincent Rosé

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

Rarità delle migliori parcelle a St. Tropez



### **Beschreibung:**

Il nobile Château Saint-Maur Cru Classé è stato costruito alla fine del XIX secolo e si trova nel Massiccio dei Maures a Cogolin. Qui, nel cuore del Golfo di Saint-Tropez, si trova un grande vigneto distribuito su tre parcelle: la parcella Saint-Maur, la parcella Clos Saint-Vincent e la parcella Clos de Capelune. Le uve per questo rosé provengono da Clos Saint-Vincent, una delle migliori parcelle di Saint-Tropez. Le uve vengono accuratamente raccolte a mano. Per ogni annata vengono imbottigliate solo 600 magnum: una rarità da provare assolutamente!

### **Degustationsnotiz:**

Rosa saturo con note di lampone. Ciliegie dolci, fragole e pesche al naso, con una nota di rosa. Attacco morbido, magnifico equilibrio tra freschezza e dolcezza della frutta. Ciliegie e frutti rossi, con note di granatina e ribes rosso. Finale fruttato e 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

**Produttore:** Côtes de Provence AOP

**Allevamento:** 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2033

**Varietà d'uva:** 44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren

**Artikelnummer:** 1162523

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP

|                       |                                        |
|-----------------------|----------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Francia                                |
| <b>Valutazioni:</b>   | Score 19.5/20                          |
| <b>Varietà d'uva:</b> | 44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2033                 |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                           |
| <b>Allevamento:</b>   | 4 Mesi in vasche d'acciaio inox        |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 13.0%                                  |
| <b>Servier:</b>       | Fresco, tra 9 e 12 gradi               |