



Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP

Rosé de Provence dai dintorni del pittoresco villaggio di Lourmarin

Descrizione:

Sostenere le vigne senza controllarle: a Château la Verrerie, il credo di Valentine Tardieu-Vitali è quello di permettere al terroir di esprimersi al meglio. In armonia con la natura, celebra i valori del passato e li abbina a quelli del futuro.

Profilo aromatico:

Rosa brillante con riflessi salmone. Pesca di vigna e fragola selvatica al naso, segnato da frutti di bosco, ribes rosso, ciliegia e monarde. Piacevolmente corposo al palato, cremoso e splendidamente equilibrato, opulento di frutti rossi, granatina e lamponi, succoso e dolce fino al finale stimolante.

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).

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.

Paese di origine: Francia

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2028

Varietà d'uva: 65% Grenache Noir, 30% Cinsault, 5% Mourvèdre

Numero articolo: 1172322

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Decanter 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	65% Grenache Noir, 30% Cinsault, 5% Mourvèdre
Da bere:	da subito fino al 2028
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.