



Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP, Château La Verrerie

Un rosé complesso per le occasioni speciali

Beschreibung:

Château la Verrerie si trova ai margini del Parco Naturale Regionale del Lubéron. Un periodo di affinamento di cinque mesi sui lieviti conferisce a questo rosé una generosità ancora maggiore. È un elegante riflesso del terroir situato tra la Valle del Rodano e la Provenza.

Degustationsnotiz:

Rosa intenso con riflessi rubino. Ciliegie rosse e gelatina di ribes rosso al naso vinoso, in costante sviluppo di nuove sfaccettature, con note di fragoline di bosco e lamponi. Tenero e untuoso al palato, dominato da frutti di bosco, lamponi dolci e succo di ciliegia, rivela opulenza ed eleganza, generoso ma perfettamente equilibrato, con una dolcezza di frutto ammaliante fino al lungo finale.

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: Château La Verrerie

Allevamento: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

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

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 95% Syrah, 5% Grenache Noir

Artikelnummer: 1172420

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP
Château La Verrerie

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Syrah, 5% Grenache Noir
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi