

Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP, Skywalker Vineyards

Skywalker - Fare rifornimento in Provenza e in città

Beschreibung:

La bastide è stata costruita nel 1784 in tipico stile provenzale. Progettate per produrre vini precisi e inimitabili, le uve utilizzate per questo blend provengono da parcelle rigorosamente selezionate. Sono vinificate in anfore a forma di tulipano e maturate in botti di rovere. Temperatura, concentrazione e colore sono adattati alle particolarità di ogni annata per garantire una perfetta complessità aromatica e un perfetto equilibrio. Frutto di una lunga ricerca e innovazione, questo vino d'autore rivela tutta la ricchezza e lo splendore del terroir di Château Margüi.

Degustationsnotiz:

Un rosé tipico della Provenza. La frutta domina il bouquet ammaliante con le sue innumerevoli sfumature di rose, lamponi e granatina, con note di pompelmo rosa e monarde. Attacco untuoso con un'impressionante gamma di frutti, opulenza splendidamente bilanciata, su aromi di pesca melba e fragole con vaniglia, morbido e morbido, ma con grande intensità, classe intrinseca dall'inizio alla fine.

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: Skywalker Vineyards

Allevamento: 5 Mesi in barrique

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

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: 50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

Artikelnummer: 1178121



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bastide de Margüi Rosé

Côteaux Varois en Provence AOP
Skywalker Vineyards

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	50% Grenache, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Bio. Certificazione biologica: CH-BIO-006
Allevamento:	5 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi