



Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP, Thunevin-Calvet

La gioia di vivere del Sud

Descrizione:

Con il suo colore delicato, l'ariosa leggerezza e gli aromi sottili, il rosé è il vino estivo essenziale. Sempre più appassionati scoprono il piacere semplice e l'eleganza che lo caratterizzano. È l'aperitivo ideale per le calde giornate estive e il vino perfetto per un'ampia varietà di piatti alla griglia.

Profilo aromatico:

Un rosato luminoso. Bella alternanza di note di lampone, melone e pesca, con un delicato tocco di pompelmo. Piacevole fluidità al palato fruttato, delizioso equilibrio tra ricchezza cremosa e freschezza agrumata, opulenti bacche rosse e deliziosa dolcezza di pesca, su sfumature di fiori di ciliegio e granatina, al tempo stesso semplici e complesse.

Abbinamenti:

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

Produttore: Thunevin-Calvet

Produzione: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5%

Maturità di degustazione: pronto fino al 2027

Uva: 70% Syrah, 30% Grenache Noir

Numero articolo: 1240422

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Etoile du Sud Rosé

Côtes Catalanes IGP
Thunevin-Calvet

Paese di origine: Francia
Valutazioni: Score 17.5/20
Uva: 70% Syrah, 30% Grenache Noir
Maturità di degustazione: pronto fino al 2027
Viticultura: Tradizionale
Produzione: in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 12.5%
Temperatura: Per apprezzare al meglio i vini rosé si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 8 e i 10°C.