

Clos de Capelune Rosé

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

Rosé de terroir

Beschreibung:

Il Clos de Capelune è un vigneto isolato situato a un'altitudine di 449 metri, molto elevata per la Provenza. Le uve vengono raccolte a mano di notte per preservarne la freschezza e poi selezionate con cura. Lo Château Saint-Maur Cru Classé si trova nel cuore del Golfo di Saint-Tropez.

Degustationsnotiz:

Rosé luminoso. Al naso complesso, con note di frutti rossi e pesca, lamponi e un discreto profumo di rosa. Palato fruttato, con un bell'equilibrio tra freschezza, frutto e pienezza, ora con aromi di ribes rosso e ciliegia, finale cremoso con un fruttato ammaliante e un'affascinante mineralità provenzale.

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: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2030

Varietà d'uva: 60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache

Artikelnummer: 1306423



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos de Capelune Rosé

Cru Classé

Côtes de Provence AOP

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache
Da bere:	da subito fino al 2030
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi