

Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Una bottiglia di cultura gastronomica provenzale



Beschreibung:

Château Estoublon troneggia nel cuore del massiccio dell'Alpille, in Provenza. Il Monte Ventoux vi saluta in lontananza e l'arte di vivere del sud della Francia è coltivata qui tra vigneti e ulivi. Potete portare questa atmosfera mediterranea direttamente a casa vostra con una bottiglia di Roseblood Blanc. La sua vivace freschezza risveglia la voglia di vivere e vi fa pregustare una serata rilassante.

Degustationsnotiz:

Giallo intenso con riflessi dorati. Pesca bianca e ananas fresco al naso, seguiti da fini note agrumate e fiori di pera. Al palato, complessi sapori di frutta bianca e gialla, pieni di finezza e seducenti allo stesso tempo, piacevole pienezza e meravigliosamente freschi fino all'ultimo sorso.

Ideale con:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine: Francia

Produttore: Château d'Estoublon

Allevamento: 1 Mese in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc, 14% Clairette, 6% Sémillon

Artikelnummer: 1394124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Decanter 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc, 14% Clairette, 6% Sémillon
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	1 Mese in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi