

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Una bottiglia piena di gioia di vivere provenzale



Beschreibung:

La magia della luce nel sud della Francia ha ispirato numerosi artisti a creare dipinti geniali, oggi, questa magia del paesaggio, del terroir, dell'interazione tra suolo e clima permette ai viticoltori di ottenere prestazioni di alto livello. Anche l'enologa Anais Millet di Château Roseblood ne è influenzata, come dimostra con questo grande rosé pieno di freschezza, sapore e leggerezza.

Degustationsnotiz:

Rosa brillante con riflessi dorati. Lamponi e granatina al naso, ma anche pesca, fiori di mandorlo e un sottile profumo di rosa. Delicatamente cremoso al palato con un buon equilibrio tra freschezza e pienezza, ancora e ancora frutti rossi e ora anche uva e albicocche, seducente e impressionante allo stesso tempo, una rosa per molte occasioni.

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 d'Estoublon

Allevamento: 1 Mese in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon

Artikelnummer: 1394224

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Roseblood rosé

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	56% Grenache Noir, 21% Syrah, 14% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 4% Sémillon
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	1 Mese in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi