



2021 La Réserve Rosé

Bandol AOC, Domaine de Frégate, Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Nota di degustazione:

Un bel rosa salmone chiaro. Il naso rivela già la sua lunghezza, con note di spezie intense ed erbe fresche, su uno sfondo di agrumi delicati e bacche rosse. Al palato è un rosé denso e potente, con la complessità tipica di Bandol: frutta esotica, un bouquet di erbe fresche, violette, petali di rosa e timo, e tannini molto delicati che gli permettono di sostenere piatti potenti.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Provenza

Produttore:

Domaine de Frégate

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

Al culmine

Varietà d'uva:

40% Mourvèdre, 35% Grenache Noir, 25% Cinsault

Numero di articolo:

1059221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Réserve Rosé

Bandol AOC
Domaine de Frégate
Domaines Notre-Dame-de-Port-d'Alon

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	40% Mourvèdre, 35% Grenache Noir, 25% Cinsault
Maturità:	Al culmine
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi