



2022 Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP, Château La Verrerie (Bio)

Un rosé complesso per le occasioni speciali

Descrizione del vino:

Château la Verrerie si trova ai margini del Parco Naturale Regionale del Lubéron. Un periodo di affinamento di cinque mesi sui lieviti conferisce a questo rosé una generosità ancora maggiore. È un elegante riflesso di questo terroir situato tra la Valle del Rodano e la Provenza.

Nota di degustazione:

Rosa intenso con riflessi rubino. Ciliegie rosse e gelatina di ribes rosso al naso vinoso, in costante sviluppo di nuove sfaccettature, con note di fragoline di bosco e lamponi. Tenero e untuoso al palato, dominato da frutti di bosco, lamponi dolci e succo di ciliegia, rivela opulenza ed eleganza, generoso ma perfettamente equilibrato, con una dolcezza di frutto ammaliante fino al lungo finale.

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:

Château La Verrerie

Valutazioni:

Score 19/20, Score 19/20

Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2029

Varietà d'uva:

50% Grenache, 50% Syrah

Numero di articolo:

1172422

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Grand Deffand Rosé

Lubéron AOP

Château La Verrerie (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 19/20, Score 19/20
Varietà d'uva:	50% Grenache, 50% Syrah
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi