2023 Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP (Bio)

Rosé de Provence dal pittoresco villaggio di Lourmarin

Descrizione del vino:
Sostenere le vigne senza controllarle: a Château la Verrerie, il credo di Valentine Tardieu-Vitali è quello di permettere al terroir di esprimersi al meglio. In armonia con la natura, celebra i valori del passato e li abbina a quelli del futuro.
Nota di degustazione:
Rosa brillante con riflessi salmone. Pesca di vigna e fragola selvatica al naso, con note di frutti di bosco, ribes rosso, ciliegia e monarde. Piacevolmente corposo al palato, cremoso e splendidamente equilibrato, opulento di frutti rossi, granatina e lamponi, succoso e dolce fino al finale stimolante.
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 18.5/20, Score 18.5/20
Vinificazione:	2 Mesi in In vasche d’acciaio inox
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	66% Grenache, 22% Cinsault, 5% Mourvèdre
Numero di articolo:	1172323

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château La Verrerie Rosé

Lubéron AOP (Bio)

Origine:	FR
Valutazioni:	Score 18.5/20, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	66% Grenache, 22% Cinsault, 5% Mourvèdre
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	2 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch