



2023 L'Excellence Rosé

Cru Classé, Côtes de Provence AOP, Château St-Maur

Un'atmosfera tropeana per le vostre feste estive

Descrizione del vino:

Il rosé si serve solo in terrazza in estate? Niente affatto! Il suo fruttato e la sua finezza sono una delizia in qualsiasi stagione. Soprattutto quando si tratta dell'Excellence di Cogolin, vicino a Saint-Tropez. È l'accompagnamento perfetto per il filetto di vitello, il pollame, la fonduta cinese o i frutti di mare. Con questo prestigioso blend, tutto il Sud della Francia è invitato alla vostra tavola.

Nota di degustazione:

Rosa chiaro con riflessi rosa salmone. Pesca bianca e fiori di albicocca al naso, con note di melone e ribes rosso. Attacco elegante con grande finezza in cui si rivelano ancora una volta i bei aromi floreali e di pesca, insieme a note di fragole e fiori di mandorlo, eleganti fino al finale morbido.

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:FranciaRegione:Provenza

Produttore: Château Saint Maur Valutazioni: Score 18.5/20

Vinificazione: 4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:TradizionaleGradazione alcolica:13.0 %Maturità:fino a 2029

Varietà d'uva: 40% Grenache, 25% Syrah, 20% Cinsault, 6% Rolle

(Vermentino), 4% Cabernet Sauvignon, 3% Mourvèdre, 2%

Numero di articolo: Tibouren 1106123



Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé

Côtes de Provence AOP Château St-Maur

Origine: Francia

Valutazioni: Score 18.5/20

40% Grenache, 25% Syrah, 20% Cinsault, 6% Varietà d'uva:

Rolle (Vermentino), 4% Cabernet Sauvignon, 3%

Mourvèdre, 2% Tibouren

Maturità: fino a 2029 Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Fresco, tra 9 e 12 gradi