



2023 M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Rosé - più vario e popolare che mai

Descrizione del vino:

L'offerta sul mercato e la domanda di rosé non sono mai state così alte come oggi. Dopo alcuni anni di boom, il rosé ha conquistato un posto fisso nel cuore degli amanti del vino. Il rosé è incredibilmente versatile, offre un godimento semplice nei caldi pomeriggi d'estate, ma sta diventando sempre più popolare anche come accompagnamento versatile ai cibi, ad esempio con i barbecue.

Nota di degustazione:

Rosa brillante. Lamponi e melone al naso, ma anche granatina e affascinanti sfaccettature di pompelmo rosa e melissa. Palato cremoso e morbido, con un buon equilibrio tra frutta, freschezza e dolcezza, ora anche gelatina di fragole e peche melba, godibilità della rosa enfatizzata dalla frutta fino all'ultimo sorso.

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:

Francia

Regione:

Provenza

Produttore:

Château Saint Maur

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

40% Cinsault, 36% Grenache, 12% Syrah

Numero di articolo:

1306523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP
St-Maur Diffusion

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	40% Cinsault, 36% Grenache, 12% Syrah
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi