

2024 L'Excellence Rosé

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

Un'atmosfera tropicana 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:

Francia

Regione:

Provenza

Produttore:

Château Saint Maur

Valutazioni:

Vinificazione:

5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

12.5 %

Maturità:

Pronto da bere

Varietà d'uva:

30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 1.66% Cabernet Sauvignon, 1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren

Numero di articolo:

1106124

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	30% Grenache, 30% Syrah, 30% Cinsault, 5% Rolle (Vermentino), 1.66% Cabernet Sauvignon, 1.66% Mourvèdre, 1.66% Tibouren
Maturità:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi