



2024 M by St-Maur Rosé

Côtes de Provence AOP, St-Maur Diffusion

Nota di degustazione:

Rosa luminoso. Lampone e melone al naso, con note di granatina e affascinanti sfumature di pompelmo rosa e monarde. Tenero e cremoso al palato, un delizioso equilibrio di frutta, freschezza e dolcezza, gelatina di fragole e pesca Melba, un rosé delizioso, fruttato 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: 5 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: Pronto da bere

Varietà d'uva: 44% Cinsault, 30% Grenache, 11% Syrah, 9% Mourvèdre, 4% Rolle (Vermentino), 2% Carignan

Numero di articolo: 1306524

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:	44% Cinsault, 30% Grenache, 11% Syrah, 9% Mourvèdre, 4% Rolle (Vermentino), 2% Carignan
Maturità:	Pronto da bere
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi