



2024 Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP, Château d'Estoublon

Nota di degustazione:

Giallo intenso con riflessi dorati. Al naso pesca bianca e ananas fresco, note agrumate e di frutta e verdura.

Abbinamenti:

Aperitivi, salumi, terrine di pesce o verdure, piatti vegetariani, pesce d'acqua dolce in camicia, specialità orientali leggermente speziate, pollo, specialità di formaggi caldi, formaggi freschi e duri.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine: Francia
Regione: Provenza
Produttore: Château d'Estoublon

Valutazioni:

Vinificazione: 1 Mese in vasche d'acciaio inox

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Varietà d'uva: 63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc, 14% Clairette, 6% Sémillon

Numero di articolo: 1394124

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Roseblood blanc

Coteaux Varois en Provence AOP
Château d'Estoublon

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	63% Rolle (Vermentino), 17% Sauvignon Blanc, 14% Clairette, 6% Sémillon
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	1 Mese in vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi