

2023 Clos de Capelune Rosé

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

Rosé de terroir



Description:

Le Clos de Capelune est un vignoble isolé situé à 449 mètres d'altitude, ce qui est très élevé pour la Provence. Les raisins ont été vendangés à la nuit, afin de préserver toute leur fraîcheur, puis soigneusement triés. Le Château Saint-Maur Cru Classé est situé au cœur du Golfe de Saint-Tropez.

Note de dégustation:

Rosé lumineux. Framboises gourmandes et discret parfum de rose dans le nez complexe, sur des touches de baies rouges et de pêche. Palais fruité, bel équilibre entre fraîcheur, fruit et ampleur, avec maintenant des arômes de groseilles et de cerises, finale crémeuse au fruité envoûtant, avec une fascinante minéralité provençale.

Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	France
Région:	Provence
Producteur:	Château Saint Maur
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache
Référence:	1306423

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos de Capelune Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine:	France
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés