



2023 Doble o Nada Rosado

Cigales DO, Bodegas Sinforiano

La joie de vivre espagnole en rosé

Description:

Une découverte de la D.O. Cigales, une région voisine de la Ribera del Duero dans laquelle l'accent est mis sur la production de rosés haut de gamme pour toutes les saisons.

Note de dégustation:

Rosé brillant avec des reflets rouge-or. Cerises rouges, grenade, groseilles et pomme rouge dans un nez le nez ouvert et fruité, sur des nuances de baies rouges sauvages et une discrète touche de fleurs de pêcher. En bouche, il est léger et charmant, avec des arômes fruités vifs, une fraîcheur séduisante et une élégante texture.

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:	Espagne
Région:	Cigales
Producteur:	Bodegas Sinforiano
Notation(s):	Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.0 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	50% Albillo, 30% Garnacha Tinta, 10% Tempranillo, 10% Verdejo
Référence:	1251823

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Doble o Nada Rosado

Cigales DO

Bodegas Sinforiano

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	50% Albillo, 30% Garnacha Tinta, 10% Tempranillo, 10% Verdejo
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés