



2021 Ro-Rée

St-Joseph AOP, Domaine Louis Chèze

Grande e raro bianco di Saint-Joseph

Descrizione del vino:

Nel famoso villaggio di Saint Joseph, la famiglia Chèze possiede 4 ettari coltivati esclusivamente con le varietà bianche roussanne e marsanne. I terreni granitici conferiscono al vino bianco un frchezza ammaliante. L'aroma e la morbidezza derivano dall'invecchiamento in botti di rovere francese, 20% nuove e 80% usate. Il Ro-Rée si abbina perfettamente alle carni bianche.

Nota di degustazione:

Giallo paglierino brillante. Delicate note di agrumi, scorza d'arancia e miele d'acacia, con una spiccata mineralità e sottili note di tostatura. Succoso, opulento e generoso al palato, combina perfettamente la potenza e la finezza del suo eccezionale terroir.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Rodano

Sottoregione:

Valle del Rodano settentrionale

Produttore:

Chèze Louis

Valutazioni:

Score 18/20

Vinificazione:

9 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

60% Marsanne, 40% Roussanne

Numero di articolo:

0976621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Ro-Rée

St-Joseph AOP
Domaine Louis Chèze

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Marsanne, 40% Roussanne
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi