

2021 Château du Galoupet Rosé

Côtes de Provence AOC



Nota di degustazione:

Rosa intenso con delicati riflessi granati. Bouquet fruttato che ricorda i lamponi e il ribes rosso, con note di monarda e pesca. Il palato succoso mostra un fine equilibrio tra frutta rossa, dolcezza grassa e freschezza delicatamente speziata, allo stesso tempo complesso e tutto in filigrana fino all'ultimo sorso.

Abbinamenti:

Questo vino può essere abbinato a deliziosi antipasti, salumi, carni alla griglia, ratatouille, bouillabaisse, una baquette spalmata di tapenade o un'insalata nizzarda. Sarà fantastico anche con un'insalata di pasta o una lasagna di verdure.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Provenza
Produttore:	Château Galoupet
Valutazioni:	Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0243321

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Galoupet Rosé

Côtes de Provence AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	
Maturità:	fino a 2028
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi