



2022 L'Excellence Rosé

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

Arte e vino da St Tropez

Descrizione del vino:

La famiglia Zannier ha realizzato un sogno a Cogolin, vicino a St. Tropez, unendo le due passioni del vino e dell'arte nella loro azienda vinicola. Mentre la figlia si è costruita una notevole reputazione con la sua galleria d'arte, i genitori si sono trasformati in ricercati specialisti del rosé. L'Excellence è presente nei migliori ristoranti e lounge della Costa Azzurra e manda in visibilio i clienti di Mövenpick.

Nota di degustazione:

Rosa chiaro con riflessi rosa salmone. Pesca bianca e fiori di albicocca al naso, con note di melone e ribes rosso. Attacco elegante con grande finezza in cui si rivelano ancora una volta i bei aromi floreali e di pesca, insieme a note di fragole e fiori di mandorlo, eleganti fino al finale morbido.

Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Francia

Regione:

Provenza

Produttore:

Château Saint Maur

Valutazioni:

Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2028

Varietà d'uva:

32% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Tibouren, 5% Rolle (Vermentino)

Numero di articolo:

1106122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

L'Excellence Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine: Francia
Valutazioni: Wine Enthusiast 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 32% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 7% Cabernet Sauvignon, 6% Tibouren, 5% Rolle (Vermentino)
Maturità: fino a 2028
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 13.0 %
Servizio: Fresco, tra 9 e 12 gradi