

2023 Clos St-Vincent Rosé

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

Rarità dalle migliori parcelle di St Tropez



Descrizione del vino:

Il nobile Château Saint-Maur Cru Classé, ricco di storia, fu costruito alla fine del XIX secolo e si trova nel massiccio dei Maures a Cogolin. Qui, nel cuore del Golfo di Saint-Tropez, si trova un grande vigneto che si estende su tre parcelle: la parcella Saint-Maur, la parcella Clos Saint-Vincent e la parcella Clos de Capelune. Le uve per questo rosé provengono da Clos Saint-Vincent, una delle migliori parcelle di St Tropez. Le rese sono minime e vengono raccolte a mano con cura. Per ogni annata vengono imbottigliate solo 600 bottiglie magnum: una rarità che dovete assolutamente provare!

Nota di degustazione:

Rosa saturo con note di lampone. Ciliegie dolci, fragole e pesche al naso, con una nota di rosa. Attacco morbido, magnifico equilibrio tra freschezza e dolcezza della frutta. Ciliegie e frutti rossi, con note di granatina e ribes rosso. Finale fruttato e 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:

Score 19.5/20

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Maturità:

fino a 2033

Varietà d'uva:

44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren

Numero di articolo:

1162523

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos St-Vincent Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	44% Syrah, 29% Mourvèdre, 27% Tibouren
Maturità:	fino a 2033
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi