

2023 Clos de Capelune Rosé

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

Rosé di un solo vigneto



Descrizione del vino:

Clos de Capelune è un vigneto singolo a 449 metri sul livello del mare, un'altitudine molto elevata per la Provenza. Le uve sono state raccolte a mano di notte per preservarne tutta la freschezza e poi selezionate con cura. Lo Château Saint-Maur Cru Classé si trova nel cuore del Golfo di Saint-Tropez.

Nota di degustazione:

Rosa luminosa. Lamponi finissimi e sottile profumo di rosa nel naso multistrato, bacche rosse in molte sfaccettature e una seducente nota di pesca dietro. Palato ricco di frutta con un buon equilibrio tra freschezza, frutta e pienezza, ora anche ribes rosso e ciliegia, finale delicato e cremoso con frutta ammalianti e affascinante mineralità provenzale.

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 19/20

Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

Viticoltura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

fino a 2030

Varietà d'uva:

60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache

Numero di articolo:

1306423

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos de Capelune Rosé

Cru Classé
Côtes de Provence AOP
Château St-Maur

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Syrah, 25% Rolle (Vermentino), 15% Grenache
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi