



Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcellaire, Côtes de Provence La Londe AOP

Ein Rosé von internationalem Format

Beschreibung:

Der Instinct Parcellaire ist die Top-Cuvée des Weinguts. Die Weinberge des Châteaus befinden sich inmitten eines Naturreservats mit Sichtweite zum Meer, La Londe-les-Maures. Bereits Kartäusermönche haben hier im 16. Jahrhundert Weinbau betrieben. Bis heute werden nur die besten Trauben aus den Weinbergen für den Instinct Parcellaire selektiert.

Aromenprofil:

(st) Helles Rose mit lachsfarbenen Reflexen. Pfirsich und Erdbeeren in der facettenreichen Nase, auch Rosenduft und feine Pink-Grapefruit-Würze, filigran und offen zugleich. Mineralischer Gaumen mit saftigem Fluss und tänzerischer Frische, nun auch Himbeeren und Flieder, gute Balance zwischen grenadinebetonter Fruchtsüße und grapefruitartiger Würze, verführerisch und charaktervoll gleichermassen, immer wieder neue Aromen zeigend, Pfirsich und Himbeeren bis ins sanft ausklingende Finale.

Passt zu:

Sommergerichten, Käse- oder Gemüsekuchen, kaltem Braten, Lachstatar, Fisch- oder hellen Fleischgerichten, vielfältigen Pastaküche, sowie würzigen Käsesorten wie Ziegenkäse oder Chaumes.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Côtes de Provence La Londe AOP

Ausbau: 5 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 0886425

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcellaire
Côtes de Provence La Londe AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 20% Syrah, 20% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.