



Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcelaire, Côtes de Provence La Londe AOP

Star aus der Provence für den gepflegten Anlass

Beschreibung:

Der Instinct Parcelaire ist die Top-Cuvée des Weinguts. Die Weinberge des Châteaux 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 Parcelaire 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 charaktvoll 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 Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 60% Grenache, 23% Cinsault, 15% Syrah, 2% Rolle (Vermentino)

Artikelnummer: 0886423

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Château des Bormettes Rosé

Instinct Parcelaire
Côtes de Provence La Londe AOP

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	60% Grenache, 23% Cinsault, 15% Syrah, 2% Rolle (Vermentino)
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.