



## Saint-M Rosé

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

Provence für viele Gelegenheiten

### **Beschreibung:**

Die Reihe Saint-M entwickelt Genussweine, die sich ideal als Aperitif oder für einen Moment der Geselligkeit eignen. Diese Reihe pflegt einen flexiblen und ausdrucksstarken Stil. Diese Cuvée, die in Rosé, Weiß und Rot erhältlich ist, ist eine Genuss-Cuvée; die Cuvée der Feinschmeckermomente.

### **Degustationsnotiz:**

(st) Leuchtendes Rose. Himbeeren und Melone in der offenen Nase, auch Grenadine und faszinierende Facetten von Pink Grapefruit und Goldmelisse. Cremig-weicher Gaumenfluss mit guter Balance zwischen Frucht, Frische und Süsse, nun auch Erdbeergelee und Peche Melba, fruchtbetonter Rosegenuss bis zum letzten Schluck.

### **Passt zu:**

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

### **Servierempfehlung:**

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

**Herkunftsland:** Frankreich

**Produzent:** Côtes de Provence AOP

**Ausbau:** 4 Monate im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2028

**Rebsorte(n):** 35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Reb

**Artikelnummer:** 1106022

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Saint-M Rosé

Cru Classé  
Côtes de Provence AOP

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	35% Grenache, 25% Syrah, 25% Cinsault, 10% Cabernet Sauvignon, 5% Andere Rebsorten
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von Roséweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 8 bis 10°C.