La Rosée 2025

Nel bicchiere presenta un rosa salmone luminoso e delicato. Un bouquet complesso di frutta bianca (pesca, pero) con intense note di frutta esotica. Al palato delicato ed elegante, con una Finesse minerale e un finale lungo e ricco.

Produttore	MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
Categoria	Vino rosé
Paese	Francia
Regione	Provenza
Classificazione	AOP
Annata	2025
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322645
Adatto a	Aperitivi, Cucina mediterranea, Piatti asiatici, Cucina orientale, Piatti vegetariani, Formaggio di capra, Salmone

Vinificazione

Le uve vengono raccolte durante la notte, da fine agosto a metà settembre, quando sono pienamente mature. Pressatura delicata e raffreddamento. La varietà di lieviti utilizzati per la fermentazione garantisce un bouquet complesso. Affinamento in tino d'acciaio.

Terroir

I 150 ettari di vigneto sono situati su un altopiano gessoso a 300 metri sul livello del mare: le notti fresche e le alte temperature diurne permettono alle uve di maturare a lungo, conferendo loro profondità di carattere e aromi freschi. Il sottosuolo ben drenato fornisce un costante apporto di acqua e conferisce al vino un'elegante mineralità.