

Rosé Côtes de Provence AOC

Filigrane – séduisant – frais



SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

| | |
|---|-------------------------------------|
| Origine Côtes de Provence | Cépage |
| Producteur Château Gassier | Type de fermeture |
| Millésime | Maturité de dégustation |
| Taille de bouteille | Température de service |
| Teneur en alcool | Numéro d'article 31269725 |
| Culinaire Plats légers, menus végétariens, quiches de légumes, tartare de Saint- Jacques ou de thon, volaille | Élevage |

À PROPOS DU VIN

L'AOC Côtes de Provence forme depuis 1977 un grand toit sur les vignobles du Var. Le rosé finement fruité exprime l'«esprit» du Château Gassier. Le terroir varié de la région Sainte-Victoire et les cépages classiques permettent aux vignerons de produire des vins au charme irrésistible. Ils expriment la joie de vivre et la légèreté de «l'être».

Plats légers, menus végétariens, quiches de légumes, tartare de Saint-Jacques ou de thon, volaille

DESCRIPTION

Couleur

Couleur: Rose saumon pâle avec des reflets gris-violets.

Aromatique

Aromatique: Nez intense et pur, frais et fruité, arômes d'abricot et de pêche, note de framboise, fraise.

Corps

Corps: Corps gracile, moyen, notes fruitées séduisantes, frais et équilibré.

Impression générale

Qualité: Un rosé délicieusement frais, pour de nombreuses occasions, avec une grande fluidité.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch