

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

La cuvée Gassier incarne l'essence d'une Provence à la fois inspirée et authentique. Elle reflète le terroir de chaque parcelle. Ce Côtes de Provence certifié en agriculture biologique est issu d'une sélection rigoureuse des raisins ainsi que d'une vinification et d'un assemblage précis. Le résultat est un vin d'une belle tension, à la fraîcheur éclatante et à l'équilibre parfait – élégant, vif et fidèle à son origine.

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

DESCRIPTION

Couleur

Robe claire d'un rose saumon pâle.

Aromatique

Intensité aromatique moyenne, avec des notes de fraise, de framboise, de pamplemousse, de melon miel, de fleurs blanches et une légère touche végétale.

Corps

Sec et vif, ce vin séduit par une acidité fraîche et marquée, des tanins délicats et une belle légèreté en bouche. Le profil aromatique, d'intensité moyenne, dévoile des notes de fraise, de framboise, de pamplemousse, de melon miel, de bonbon glacé, de fleurs blanches, ainsi qu'une subtile touche végétale. La finale est aromatique et d'une longueur moyenne.

Impression générale

Un rosé délicieusement frais et fruité, typique des Côtes de Provence.



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