

2020 CUVÉE DÉsir ROSÉ COTES DE PROVENCE AOP

FRANKRIG, PROVENCE

Frugtig og elegant

I glasset er vinen smuk bleg laksefarvet. Duften er sprudlende og let af sommer.

I ganen er vinen frisk med en god frugtfyldt afslutning.

Dette er vinen til sommerens fester eller blot en hyggeaften med venner på terrassen. Vinen er også et dejligt match til lette fiskeretter eller en dejlig salat.

Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● Kraftig

Fremstilling

Vinmarkerne er beplantet med følgende druesorter: 70% Grenache, 15% Carignan, 10% Cinsault, 4% Syrah og 1% Mourvèdre. Druerne høstes i nattetimerne og bringes til vineriet, hvor vinifikationen finder sted efter moderne principper.

Mosten køles ned og gæringsprocessen begynder. For at bevare frugtkoncentrationen i vinen finder gæringen sted ved lav, kontrolleret temperatur 12-14°C i 15 dage. Herefter modner vinen i tre måneder på tanke, inden den aftappes.

