

2017 CHÂTEAU BARBEIRANNE ROSÉ

FRANKRIG, PROVENCE, CÔTES DE PROVENCE



Mediumfyldig med smag af sommer

Denne Rosé har en smuk, sart rosa farve med orange reflekser. Duften er delikat med grapefrugt, fersken, hindbær og violer. I munden er vinen frugtrig med god fylde og en flot balance.

Dejlig som aperitif og som ledsager til salat, fisk, pastaretter, lyst kød og bløde, cremede oste såsom gedeost.

Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør		Sød
FYLDE	Let		Kraftig

Fremstilling

Denne rosé består af 60% Grenache, 30% Cinsault og 10% Syrah. Alle druerne er høstet manuelt og sorteret 2 gange, først i marken og derefter ved ankomst til vineriet.

Druerne macererer i rustfri ståltanke indtil mosten har fået farve nok fra skallerne. Så presses druerne og mosten vinificeres ved lav temperatur (17-18 °C) for at bevare frugt og friskhed i vinen.

Inden vinen tappes, lagrer den sur lies hvilket giver vinen en mere kompleks smag og større fylde.

Om Producenten

I Provence, mellem Toulon og St. Tropez, ligger det skønne Château Barbeiranne. Her i det smukke landskab i de lave sydfranske alper omkranset af pinje- og egetræsskov dyrker den kompetente vinmager Marie Noëlle Febvre slottets 34 hektar vinmarker med stor respekt for den omkringliggende natur.

Marie Noëlle Febvre er drevet af en stor passion for vin, og med nøgleord som know-how, kvalitet, passion og tradition, producerer Château Barbeiranne delikate aromatiske vine af høj kvalitet fra Provence.



Ekstra Bladet



VinAvisen

90 point

DinVinGuide