ACQUISTATO IL .....

"L'Excellence" Cru Classé 2021 2021

Rosato in stile provenzale

Se pensi alla Provenza, probabilmente stai pensando a un vino rosato. E se sei alla ricerca di un rosato dalle caratteristiche uniche, allora quello che cerchi è questo L'Excellence Cru Classé. Proposto da Château Saint-Maur, nasce da una vinificazione di Grenache, Syrah, Rolle e Tibouren. Secco e freschissimo, questo è il rosato giusto da scegliere per un aperitivo tra amici o per una cena tutta a base di pesce. Il segreto di questo vino risiede soprattutto nella cura maniacale che viene messa nella salvaguardia degli aromi più fini delle uve. Per non rischiare fermentazioni spontanee indesiderate, per esempio, la vendemmia avviene di notte, quando la temperatura è più bassa e lo stress per i grappoli è minore. In cantina, invece, la vinificazione è super soft e il controllo delle temperature sempre accurato. Attenzioni necessarie per dar vita a un vino come questo, caratterizzato da un colore delicatissimo e un bouquet fine che richiama note minerali e di frutti esotici. In bocca è elegante, con sentori agrumati di pompelmo, frutti rossi e frutti dolci a polpa gialla.

Già proprietario della Quinta do Pessegueiro nel Douro per più di 25 anni, Roger Zannier ha raccolto con entusiasmo la sfida di trasformare Château Saint-Maur in uno tra i più meritevoli siti in Provenza, affidando il destino di questo gioiello provenzale a suo genero, Marc Monrose. Situato a Cogolin, vicino a Saint-Tropez, il castello si trova in un'oasi di pace, in una posizione ideale dove la vite ha sempre regnato. Le varietà principali coltivate sono Rolles, Syrah, Cinsault e Grenache. La tenuta ha una estensione di 54 ettari, 38 dei quali sono vitati e coltivati con metodologie ecologiche.

La Vigna

Terreno	Argilloso scistoso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Doppio cordone speronato
Densità imp.	10000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Francia
Uve	Grenache, syrah, rolle, tibouren
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Fermentazione a freddo affinamento in acciaio
Sensazioni	Fine, con note minerali, Elegante, con sentori di pompelmo, frutti rossi e pesca

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821