Côtes de Provence Les Mûres

ROSSO

INFO

Annata: 2021
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Provenza
Vitigni: Syrah, Cinsault, Grenache Noir, Carignano
Suolo: Argilloso calcareo e pietroso con componenti silicee
Estensione del vigneto: 4,3 ha
Tipo d'impianto: Gobelet e Cordon de Royat
Densità ceppi per ha: 4.400
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in tini di cemento per 4/5 settimane. Affinamento per 11 mesi negli stessi contenitori per il 20%, la parte restante in botti da 40 hl e demi-muids di rovere-
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 16.000

PRODUTTORE

CHATEAU DE ROQUEFORT
Cèdric Menet

PERCHÉ

Il Côtes de Provence Les Mûres di Chateau De Roquefort è un vino rosso croccante e succoso, che si adatta alla perfezione a ogni stagione. Di corpo e caldo, entra agile in bocca rivelando un tannino rustico, ma ben integrato, e quella punta sapida che invoglia subito al secondo sorso.

QUANDO

Il Côtes de Provence Les Mûres è un vino che fa della versatilità il suo grande punto di forza. Che sia d'estate o d'inverno, per pranzo o per cena, addentando coscette di pollo piccanti o sgranocchiando succulente costine di agnello, questo è il vino che fa per voi.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it