Haru Rouge

ROSSO

INFO

Annate: 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Provenza
Vitigni: Mourvèdre, Grenache Noir, Syrah
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 30 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione carbonica in vasche di cemento e affinamento negli stessi contenitori.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 4.000

PRODUTTORE

DOMAINE MILAN
Henri e Théophile Milan

PERCHÉ

L'Haru Rouge del Domaine Milan è un vino rosso fresco, da mordere, dai tannini delicati ma presenti. Un vero rosso estivo che si presta anche ad essere servito fresco. Simboleggia il cambio di stagione, l'arrivo della primavera come indica il simbolo kanji sulla bottiglia. Gustoso, profumato, sinuoso e scorrevole.

QUANDO

Quando vi siete presi un giorno di pausa tutto vostro, apritevi all'ora di pranzo una bottiglia di Haru Rouge, o dei suoi fratelli Blanc e Rosé, di Domaine Milan: sin dall'etichetta vi concederà la sensazione del viaggio, con leggerezza, gusto e finezza, e magari, per prolungarne il godimento, accompagnatelo con un crudo di pesce.

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