

WEIN-EXPERTISE

Art. 53016

CHATEAU BELLEVUE LA FORÊT

Rosé

JAHRGANG	2020
ANBAULAND	Frankreich
REGION / LAGE	Fronton AOP
REBSORTE (N)	Négrette, Gamay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
GESCHMACK	Trocken
VINIFIKATION	
PRÄMIERUNG	

CHARAKTER Intensiv leuchtender Rosé mit einem duftigen Bukett nach roten Früchten, Himbeeren und Erdbeeren sowie Zitrusfrüchten. Ein harmonischer und animierender Wein für viele Gelegenheiten und Anlässe.

EMPFEHLUNG Zu Geflügel in leichten Weinsoßen, Kalbfleisch, gegrilltem Fisch sowie zu knackigen Sommersalaten.

SERVIERTEMP. 8 - 10 °C

INFO Die gekonnte Vermählung der einheimischen Négrette-Traube mit den Rebsorten Gamay, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc resultiert in einem beachtenswerten, fruchtig-frischen Rosé, der durch ein hervorragendes Preis-Genussverhältnis besticht.



ANALYSE Säure 4,7 g/l Restzucker 5,0 g/l

Alkohol 13 % vol



>> Zur Website der Firmengruppe
<http://www.bernard-massard.de>

Inhalt / Fl. je Karton 0,75 L | 6

EAN FI. 4008077530167