



LAMPE DE MÉDUSE AOP CÔTES DE PROVENCE ROSÉ 2020 (MAGNUM)

Com leve cor salmão, o Lampe de Méduse Rosé é um must-have para o verão. Bem equilibrado, redondo e fresco na boca. Com aromas de morango, frutas cítricas e um belo e suave aroma de frutas exóticas.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Rosé

Temperatura de serviço: Entre 10°C e 12°C

Tempo de decantação: Não há necessidade

Tempo de guarda: Pronto para beber

Harmonização: Combina perfeitamente com saladas de verão, tartare de peixe, salmão defumado, carnes magras grelhadas, frutos do mar e peixes mais leves em geral.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: França - Provence

Produtor: Château Sainte Roseline

Uvas: 40% Grenache, 35% Cinsault, 20% Mourvèdre e 5% Tibouren

Teor Alcoólico: 13 % vol.

Conteúdo: 1500 ml

Safra: 2020

Vinhedo: Os vinhedos tem solos argilo-calcários

Vinificação: Prensagem delicada das castas e leve maceração a frio para obter a cor esperada. Fermentação em tanques inox com termocontrole a baixa temperatura, para manter o frescor de cada casta separadamente, e logo após o período de fermentação são feitos os cortes para ter o estilo esperado de um rosé delicado, leve e mega intenso em aromas.

Amadurecimento: Não passa por amadurecimento



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group