

# Côtes de Provence Rosé Gabriel Meffre



Jahrgang:

Herkunft: Côtes de Provence/Frankreich

Produzent: Gabriel Meffre Gigondas

Traubensorte: Grenache, Syrah, Cinsault

Vinifikation: Temperaturkontrollierte Gärung im Edelchromtank.

Farbe: Lachsfarbig mit violetten Reflexen

Aroma: Feines Bouquet von roten Beeren. Cremig mit dezenten floralen Noten. Ein Touch englische Bonbons mit einer milden Säure und weichen Textur. Im Abgang würzig mit einem Hauch Beeren. Ein herrlicher Rosé. Der ideale Sommerwein.

Charakter: Vollmundig und elegant. Schmelzig, subtil mit beerigen Noten und einer angenehmen Säure im fruchtigen und erfrischenden Abgang.

Passt zu: Apero, Fisch, Meeresfrüchten, mediterranen Sommerküche mit Fleisch oder Fisch, grilliertem Gemüse, hellem Fleisch, Geflügel, Terrinen, Sushi und asiatischen Gerichten.

Ausschanktemperatur: 8°-10° Grad

Lagerfähigkeit: 2– 3 Jahre