Fontarèche Tradition Rosé 2018

Vinho Fino Rosé Seco





AOC Corbières

Produtor Château Fontarèche

Terroir

Solo argiloso favorecendo a resistência à seca.

Vinificação

60% Piquepoul Noir - 20% Syrah 20% Grenache Maceração pré-fermentação a frio. Prensagem com ausência de oxigênio e fermentação à baixa temperatura.

> Graduação alcoólica 13,0%

Temperatura ideal de consumo Entre 8° e 10°C

Degustação

Cor rosa salmão com bastante luminosidade. Bouquet frutado com aromas de frutas vermelhas e notas mentoladas. Paladar amplo e suave, generoso e com um final refrescante e persistente em boca.

Harmonização

Acompanhamento perfeito de aperitivo, carnes grelhadas, peixes, beringela recheada e comida asiática.













Les Petits Diables 2018

Vinho Fino Rosé Seco



IGP Méditerranée

Premiações & Pontuações CGA Paris 2019: prêmio de excelência CGA Paris 2019 Wine Advocate **91**

Produtor Domaine des Diables & MiP

Vinificação

60% Syrah - 20% Grenache - 20% Cinsault Maceração pré-fermentação a frio. Prensagem com ausência de oxigênio e fermentação à baixa temperatura. Envelhecimento de 4 meses sobre as borras finas.

> Graduação alcoólica 12,5%

Temperatura ideal de consumo Entre 8° e 10°C

Degustação

Linda cor rosa pálida. Bouquet aromático elegante com aromas frescos de frutas brancas como pêssego e frutas vermelhas como morango. Paladar fino e vivo.

Harmonização

O vinho ideal para aperitivos entre amigos, refeições leves, saladas, grelhados, comida asiática e provençal.











MIP Classic Rosé 2018

Vinho Fino Rosé Seco



AOC Cotês de Provence

Premiações & Pontuações

CGA Paris 2019

Vins de Provence 2019 Wine Advocate **90**

Produtor

Domaine des Diables & MiP CGA Paris 2019: prêmio de excelência

Vinificação

60% Cinsault - 20% Syrah - 20% Grenache Prensagem com ausência de oxigênio e fermentação à baixa temperatura. Envelhecimento de 4 meses sobre as borras finas.

Graduação alcoólica 12,5%

Temperatura ideal de consumo Entre 8° e 10°C

Degustação

Cor de pétala de rosa, muito clara. No nariz é agradável e explosivo com notas de flores brancas e frutas amarelas. Na boca é um vinho elegante, aromático, com final persistente.

Harmonização

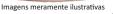
Acompanhamento perfeito de aperitivo, refeições leves, tartare de peixes, grelhados, camarão, comida asiática e mediterrânea.











Medalha de Prata



Medalha de Ouro

Roche-Audran Côtes du Rhône 2018

Vinho Fino Rosé Seco





AOC Côtes du Rhône

Produtor Domaine Roche-Audran

Idade das vinhas 30 anos

Vinificação

100% Grenache Vinificação e envelhecimento ocorrem em tanques de concreto Assemblagem de rosés obtidos por prensagem direta e por sangria.

Graduação alcoólica 12,5%

Temperatura ideal de consumo Entre 10° e 12°C

Degustação

Nariz de morango e notas cítricas. O paladar associa doçura de um rosé mediterrâneo e o frescor dos terroirs do Rhône norte. Aromas de frutas cítricas e frutas exóticas.

Harmonização

Acompanhamento perfeito de aperitivos, saladas frescas, grelhados, pizzas e peixes.



Imagens meramente ilustrativas







Vinho orgânico

Made in Provence Collection 2018

Vinho Fino Rosé Seco





AOC Cotês de Provence

Produtor

Domaine des Diables & MiP

Premiações & Pontuações

CGA Paris 2019 CGV Lyon 2019

CGV Vinalies Internationales 2019 CGA Paris 2019: prêmio de excelência Wine Advocate 91

Vinificação

60% Syrah - 30% Grenache - 10% Rolle Maceração pré-fermentação a frio. Prensagem com ausência de oxigênio e fermentação à baixa temperatura. Envelhecimento de 4 meses sobre as borras finas.

> Graduação alcoólica 12,5%

Temperatura ideal de consumo Entre 8° e 10°C

Degustação

Linda cor rosa fúcsia. Aroma poderoso, com notas de frutas cítricas e frutas vermelhas. Grande fineza em boca e com as mesmas notas aromáticas. Perfeito equilíbrio entre acidez e doçura. Boa persistência no final

Harmonização

Acompanhamento perfeito de aperitivos, saladas, tartare de peixes, comida asiática e mediterrânea.













Cuvée Rosé 2018

Vinho Fino Rosé Seco





AOC Coteaux Bourguignons

Produtor Armelle & Bernard Rion

> **Terroir** Solos cristalinos.

Vinificação 100% Gamay Vinificação tradicional. Colheita manual.

Graduação alcoólica 12,5%

Temperatura ideal de consumo Entre 07 e 10°C

Degustação

Linda cor rosa clara. No nariz surgem aromas intensas de pequenas frutas vermelhas (groselha, framboesa) e frutas de polpa branca como pêssego. No paladar, rosé fino, delicado e frutado.

Harmonização Acompanhamento perfeito de

pratos frescos de verão, saladas e grelhados.









