

Cést Trop

Tipo: Cést Trop

Procedencia: IGP Méditerranée, Francia. Terroir arcilla y piedra caliza.

Cepas: Cinsault, Garnacha y Cinsault.

Producción promedio: 9.000 cepas por hectárea

Fecha de vendimia: Sobre el 10 de septiembre

Rendimiento Vendimia manual por la noche.

Después de una corta maceración y un prensado directo, fermentación controlada a 16°.

Características organolépticas: Un color rosado claro con una explosión aromática marcada con frutas y lichis exóticas.

Características químicas: Grado alcohólico 12,5%

Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 7-8°C en copa. Este rosado es ideal como aperitivo, también para acompañar con pescados o arroces.

Consejos de conservación: Mantenga las botellas alejadas de la luz, y a una temperatura inferior a los 12°C.



MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ IGP DE MEDITERRANEE

MAÎTRES VIGNERONS DE LA PRESQU'ÎLE DE SAINT-TROPEZ IGP DE MEDITERRANEE

75cl y 150cl.