

Elixir

Tipo: Elixir Rosé

Procedencia: AOC Côte de Provence, Francia.

Cepas: Garnacha y Cinsault.

Producción promedio: 9.000 cepas por hectárea

Fecha de vendimia: Sobre el 10 de septiembre

Rendimiento recolección manual, prensa directo con maceración, sedimentación y fermentación a temperatura controlada.

Características organolépticas: Color rosa pálido, en nariz muy aromático con notas de litchis y mango, en boca, fresco y equilibrado.

Características químicas: Grado alcohólico 12,5%

Contenido de azúcar: 8 g/L

Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 6-7°C en copa. Este rosado es ideal como aperitivo, también para cualquier velada.

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
AOC CÔTE DE PROVENCE

75cl y 150cl.