

Chateau du Pampelonne

Tipo: Chateau du Pampelonne

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 Resultado de estrictas selecciones de parcelas del viñedo del Château de Pampelonne. Vendimia manual por la noche.

Después de una corta maceración y un prensado directo, las uvas son vinificadas por gravedad para evitar oxidaciones.

Características organolépticas: Color melocotón claro
Nariz floral con notas de frutas de carne blanca, y frutos exóticos.

Redondo en boca, grasiento y buena acidez

Características químicas: Grado alcohólico 12,5%

Contenido de azúcar: 8 g/L

Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 7°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.

