

Caprice

Tipo: Caprice, Rosé

Procedencia: IGP Côte de Provence, Francia.

Cepas: Rolle y Syrah.

Producción promedio: 9.000 cepas por hectárea

Fecha de vendimia: Sobre el 1 de septiembre

Rendimiento Los Maîtres Vignerons utilizan su amplia experiencia para seleccionar cuidadosamente sus terroir.

De modo que los perfiles de vino coinciden perfectamente con las expectativas del consumidor: Luz, fresco, Afrutado y fácil de beber.

Características organolépticas: La nariz revela aromas gourmet de pequeños frutos rojos.

Un rosado aromático y gourmet, bien equilibrado y seductor
Con notas de albaricoque y frambuesa fresca.

Características químicas: Grado alcohólico 12,5%

Consejos de servicio: Servir a una temperatura de 6-7°C en copa. Este rosado es ideal verdura a la plancha, mejillones Marinière.

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

