

ROSE DES VENTS, assemblage, AOC Valais

Description

Ce rosé est un subtil assemblage de Gamay, Pinot Noir et Syrah. Il se pare d'une belle robe corail aux nuances grises. Son nez intense se caractérise par des arômes d'écorce de pamplemousse et de tilleul. La bouche ample et structurée est soutenue par une finale fraîche.

Il s'accordera à merveille avec vos recettes estivales à base de poissons, de crustacés et de légumes. Il sera également idéal pour vos apéritifs et vos moments de détente au soleil.

Caractéristiques

Flaconnage 75 cl

- ✓ **Cépage** : Pinot noir - Syrah - Gamay
- ✓ **Sol** : Alluvions, Schistes
- ✓ **Air de production** : Valais central
- ✓ **Vinification** : Cuve
- ✓ **Accords mets / vins** : Apéritif estival et huîtres, grillades de saucisses, plats végétariens
- ✓ **Potentiel de garde** : 2 - 5 ans

Dégustation

Reflet corail, fruit et fraîcheur

Œil - robe brillante aux reflets saumonés. Robe corail aux nuances grises

Nez - intense et fruité aux notes agréablement bondonnées. Arômes d'écorce de pamplemousse et de tilleul

Bouche - souple, ample avec une belle vivacité et une légère amertume finale ou finale fraîche

ROSE DES VENTS, assemblage, AOC Valais

Beschreibung

Dieser Rosé ist eine subtile Mischung aus Gamay, Pinot Noir und Syrah. Er schmückt sich mit einer schönen korallenroten Farbe mit grauen Nuancen. Sein intensives Bukett zeichnet sich durch Aromen von Grapefruitschalen und Lindenblüten aus. Der vollmundige und strukturierte Geschmack wird von einem frischen Abgang unterstützt.

Er passt hervorragend zu Ihren sommerlichen Rezepten mit Fisch, Krustentieren und Gemüse. Er wird auch ideal zu Ihren Aperitifs und entspannenden Momenten am Wasser sein.

Charakteristiken

Flakonierung 75 cl

- ✓ **Rebsorte** : Pinot noir - Syrah - Gamay
- ✓ **Boden** : Schwemmland, Schiefer
- ✓ **Produktionsluft** : Zentralwallis
- ✓ **Weinbereitung** : Tank
- ✓ **Passt zu** : Sommerlicher Aperitif und Austern, gegrillte Würste, vegetarische Gerichte
- ✓ **Lagerpotenzial** : 2 - 5 Jahre

Verkostungsnotizen

Korallenreflex, Frucht und Frische

Farbe - Glänzende Robe mit lachsfarbenen Reflexen. Korallenrote Robe mit grauen Nuancen

Nase - intensiv und fruchtig mit angenehm bondierten Noten. Aromen von Grapefruitschalen und Lindenblüten

Geschmack - weich, vollmundig mit schöner Lebendigkeit und leicht bitterem Abgang oder frischem Abgang

ROSE DES VENTS, assemblage, AOC Valais

Description

This rosé is a subtle blend of Gamay, Pinot Noir and Syrah. It has a beautiful coral colour with grey hues. Its intense nose is characterised by aromas of grapefruit peel and lime blossom. The ample and structured palate is supported by a fresh finish.

It will be a perfect match for your summer recipes based on fish, shellfish and vegetables. It will also be ideal for your aperitifs and your moments of relaxation in the sun.

Characteristics

Bottling 75 cl

- ✓ **Grape variety:** Pinot noir - Syrah - Gamay
- ✓ **Soil:** Alluvium, Schist
- ✓ **Production area :** Central Valais
- ✓ **Vinification:** Vat
- ✓ **Food pairing:** Summer aperitif and oysters, grilled sausages, vegetarian dishes
- ✓ **Ageing potential :** 2 - 5 years

Tasting notes

Coral hue, fruit and freshness

Eye - brilliant colour with salmon hues. Coral colour with grey nuances

Nose - intense and fruity with pleasantly bubbly notes. Aromas of grapefruit peel and lime blossom

Palate - supple, ample with a nice vivacity and a slight final bitterness or fresh finish