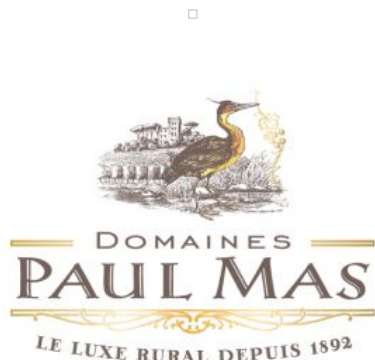


Le Rose by Paul Mas

Les Domaines Paul Mas - Langwedocja - Francja



Charakter:	Różowe
Apelacja:	IGP Pays d'Oc
Szczepy:	25% Grenache Gris, 25% Grenache Noir, 25% Pinot Gris, 15% Caladoc, 10% Cinsault
Zawartość alkoholu:	12.5%
Cukier reszkowy:	2 g/l
Kwasowość:	3.5 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny / szklany korek
Dojrzewanie:	stalowe kadzie
Przechowywanie:	do 3-5 lat
Temperatura podawani...	8-10 °C

Opis:

Wino o jasnej, łososiowej, różowej barwie. Dominuje kwiatowy aromat i świeżych czerwonych jagód. Na podniebieniu soczyste. miękkie, delikatne. Doskonale smakuje podane mocno schłodzone. Różne odmiany winogron są poddawane winifikacji osobno. Fermentacja przez 3 tygodnie w maks. 16°C przy użyciu wyselekcjonowanych drożdży. Starzone na osadzie przez 40 dni w zbiornikach cementowych, regularnie mieszanie, dzięki czemu osiąga doskonałą owocowość, intensywność aromatu i smaku.

Podawać do:

Idealne jako aperitif, polecamy do terrin'y z łososia, letnich sałat i do tapas.