



Rosan Rosé Evidence 2022

Producent: Château Rosan
Område: Provence
Land: Frankrig
Alkohol: 13,0
Drue: Syrah, Grenache, Rolle, Cinsault

Druerne til vinen dyrkes på sydvendte marker med en jordbund af sand og ler.

Alle druer håndplukkes og sorteres inden vinifikationen, som foregår i temperaturkontrollerede ståltanke ved en temperatur på 16 grader.

Efter kun 12-16 timer har vinen opnået sine flotte, sarte farve, og drueskallerne tages fra mosten.

Efter endt gæring lagrer vinen på ståltanke i få måneder inden aftapning på flaske.

Vinbeskrivelse:

Vinen har den klassiske sarte løgskalsfarve, som man forventer af en Provence-rosé. Den har en frugtagtig og kompleks bouquet.

I munden er den livlig og elegant med en anelse sødme.

Med sin meget frugtede karakter er den meget velegnet til apéritif og til salater og grønne retter.

Den gør sig bedst serveret ved en temperatur på 8-10 grader.

Druesammensætning:

40% Syrah
30% Grenache
15% Rolle
15% Cinsault