



2016 Château Barbeyrolles Pétale de Rosé Magnum Provence

Régine Sumeires flagskib! Denne Rosé er resultatet af mange års søgen efter at lave den perfekte rosévin, som er perfekt til mad! gastronomi. Superelegant og feminin rosé fra Saint-Tropez.

Anbefalet til

Fjerkræ (lyst kød), Skaldyr, Fisk, Sommerretter, Tomatretter (pizza, pasta), Meditationsvin, Gris, Aperitif, Lette grillretter



Rosévin



Grenache



Provence



2016

Château Barbeyrolles

Denne cuvée så dagens lys første gang i 1985 og er Régine Sumeires flagskib, resultatet af mange års søgen efter at lave den perfekte rosévin som også kan anvendes til retter fra den højere gastronomi. Pétale de Rosé betyder "Rosenblad". Superelegant og feminin rosé. Farven er lysere end laksefarvet. Bouqueten er frugtig og luftig med strejf af røde roser, lidt krydderi, smagen er ikke kun meget frisk og elegant, men har også noget let olieret og silkeagtigt over sin finish. En unik rosé.

Informationer

Varenummer	44303216
Flaskestørrelse	Magnum 150 cl
Leveres i	Karton med 6 stk.
Producent	Château Barbeyrolles
Region	Provence
Druesammensætning	50% Grenache, 20% Cinsault, 20% Mourvèdre og 10% blandet Syrah, Rolle (Vermentino), Sémillon, Ugni-Blanc og Sauvignon Blanc