

PREMIUM

CHÂTEAU SAINT-HILAIRE CUVÉE ONE COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE

Rosé



PAÍS

FR

REGIÃO

Provence

PRODUTOR

Château Saint-Hilaire

TEOR ALCOÓLICO

12,6%

AÇÚCAR

<0,3 g/l

ACIDEZ

3,77 g/l

PH

3,26

DEGUSTAÇÃO

Delicioso, rico e aromático, com toques de frutas. Elegante e gastronômico, com cor atraente.

TERROIR

Encostas pedregosas da cadeia de colinas de Coudoux. Solos argilo-calcários. Exposição plena ao sul e clima mediterrâneo.

SAFRA 2017

ELABORAÇÃO

Vinificação tradicional a frio. Desengace das uvas e maceração sobre as cascas das uvas durante algumas horas em baixas temperaturas. Prensagem suave com prensa pneumática. Fermentação tradicional a frio em tanques de aço inox, de 15 dias a 1 mês.

UVAS

60% Grenache e 40% Syrah

HARMONIZAÇÃO

Excelente com pratos de verão à base de vegetais, com carnes brancas, saladas elaboradas, peixes e frutos do mar. Servir entre 6 e 8 °C.

CARACTERÍSTICAS

M Corpo Médio.

🍷 Beber.

— Sem madeira.