

Vin de France

Effet Mer



Traubensorten

Dieser Wein ist eine Mischung verschiedener Rebsorten mit einem Großteil von Grenache und Merlot..



Anbaugebiet

Der Wein wird auf Lehm-Kalkböden angebaut



Weinherstellung

Die Trauben werden vor ihrer vollen Reife geerntet, um einen leichten und frischen Wein zu erlangen.. Die Reben werden früh am Morgen geerntet um die Mazeration zubegrenzen und damit die helle Farbe dieses Weins zu garantieren. Direkte Kelterung. Dann Gärung bei niedriger Temperatur (14-15°C) um das besondere Aroma dieses Weins zu behalten.



Weinprobe

- Farbe : blasses Rosa
- Aroma : Mischung aus Zitrusfrüchten und weissen Blumen
- Geschmack : Am Gaumen ist er rund und geschmeidig, die wahrgenommenen Aromen sind präsent, der Abgang ist mild und leicht süsslich



Zusammenspiel von Wein und Speisen

Angenehmer und erfrischender Wein den Sie beim Apertif mit Freunden trinken können. Dazu passen Tapas, Quinoasalat oder eine Zucchinitarte



Verkostungstemperatur : 6-8°C.



Lagerfähigkeit

Gut gekühlt im Laufe des Jahres trinken.