



CUVÉE
Paul Signac

Qualität

AOP Côtes de Provence 2016 Rosé

Vom Becher zum Mund

Eleganter und charakterstarker Wein, der seinen Unterschied hervorhebt ohne gleichgültig zu lassen.

Terroir

Lehmig-sandiger Boden auf mehr oder minder stark degradiertem Gneis

Verkostungskommentare

Dieser, einer parzellären Auswahl entstammende Wein mit seinem blaßrosa- und pfirsich-aprikosenfarbigen Kleid zeichnet sich durch Aromen weißer Früchte und Johannisbeerknospen, mineralische Noten und Ausdünstungen von Rosenholz aus. Wohlschmeckend, strukturiert und mit einem langen Abgang.

Trophäen - Medaillen

Jahrgang 2014 : Auswahl « Un Vin Presque Parfait » 2015



Besonderheit

Der emblematische Maler von SAINT-TROPEZ, Paul SIGNAC, stellt die Verbindung zwischen Land und Meer her und teilt seine Leidenschaft für Segeln und Weingärten sowie seine Vorliebe für Farbe und Freiheit.

Rebsorten

Grenache 35%, Cinsault 25%, Mourvèdre 20%, Carignan 20%

Herstellung - Weinbereitung

Parzelläre Auswahl für eine Lese gesunder Trauben mit optimaler Reife ab Ende August, die bei Erhalt auf 5 ° bis 8 ° abgekühlt werden. Auswahl des Saftes, der durch Kälte und Inertisierung bei Beginn des pneumatischen Niederdruck-Pressverfahrens geschützt wird. Nach dem Vorklären erfolgt eine wärmerregulierte alkoholische Gärung von 3 bis 4 Wochen gefolgt von einem Ausbau auf feiner Weinhefe sowie einem Aufrühren der Hefe.

Ausschank - Einklang Speisen und Weine

Zu servieren zwischen 10 ° und 12 °: Dieser Wein begleitet geräucherten Fisch, weißes Fleisch, Weichkäse...

Vignobles de Saint-Tropez / Chevalier Torpez - Avenue Paul Roussel - 83990 SAINT TROPEZ - FRANCE

+33 (0)4 94 97 01 60 - contact@vignobles-saint-tropez.com

www.vignobles-saint-tropez.com