



Fonvene Rose

U.V.I.C.A.

Product index: FS038

| | |
|----------------------|-------------------|
| Kraj / region | Ardeche (Francja) |
| Kolor | Różowe |
| Smak | Wytrawne |
| Styl | Spokojne |
| Pojemność | 0,75 l |
| Apelacja | IGP Ardeche |

Description

Świeże i eleganckie różowe wino w wersji "gris", którym można cieszyć się cały rok. Ów rodzaj wywodzi się z tradycji stosowania do jego produkcji gron o niskim stopniu nasycenia barwnikiem oraz braku, bądź bardzo krótkiej (jak na różowe wino) maceracji trunku ze skórkami. W tym przypadku mamy do czynienia z mieszanką Cabernet Sauvignon i Grenache, dzięki czemu otrzymujemy wino delikatne, ale o wyrazistym, owocowym aromacie. Winogrona uprawiane w południowej części Ardeche, w gminach Valvigneres i Beaulieu, na gliniasto-wapiennych glebach. Zbiory przeprowadza się na początku września o świcie - w najchłodniejszej porze dnia, by zachować maksimum aromatów. Bukiet pieści zmysły mieszanką cytrusów, brzoskwiń, czerwonej porzeczki i truskawek, ze wspomnieniem anyżu w tle. Na podniebieniu miękkie i przyjemnie orzeźwiający. Wyborne w towarzystwie ryb i owoców morza, pizzy oraz letnich sałatek. Podawać w temperaturze 10°C do 12°C.