



Serving the best



Le Roi Soleil Rose

LE ROI SOLEIL / RANSKA / PROVENCE
965988

Le Roi Soleil Rosé on ammattitaidolla tehty tyylikäs Provencen rosee. Viini on laatuluokitukseltaan AOP Côtes de Provence ja sen nimi Le Roi Soleil tarkoittaa suomennettuna Aurinkokuningasta. Viini ilmentää hienosti Provencen terroirille ominaista tyyliä. Maultaan raikkaassa viinissä aistii myös aavistuksen punaherukkaa ja persikkaa. Sopii hyvin kalan, kanan ja salaatin kanssa. Rypälelajikkeet: Grenache (41%), Cinsault (28%), Mourvedre (9%), Carignan (9%), Syrah (7%), Tibouren (3%), Rolle (1%), Ugni Blanc (1%), Clairette (1%). Saint-Tropezin ympäristössä tuotetaan paljon viiniä ja alueen roseeviinit ovat erityisen arvostettuja. Viinit tunnetaan usein nimellä Côtes de Provence tai Côtes de Provence-Saint-Tropez. Viinit viihtyvät lämpimässä välimerellisessä ilmastossa, jossa on erityinen ja monipuolinen maaperä. Provencen roseeviineistä on tullut eleganssin ja kesän symboleja sekä elämäntapa. Provencen roseeviineille on usein ominaista niiden kirkas haalean vaaleanpunainen sävy ja raikas makumaailma. Viinit ovat yleensä valmistettu rypälelajikkeista, kuten Grenache, Cinsault ja Syrah. Leuto välimerellinen ilmasto yhdistettynä alueen maaperään antaa näille viineille tyypillisen maun ja aromit. Viinit ovat yleensä täynnä hedelmäisiä ja punaisten marjojen aromeja, sitrushedelmiä ja joskus yrttisyöttä. Ne ovat usein kuivia ja raikkaita, mikä tekee niistä täydellisen kuumana kesäpäivänä nautittavaksi.

Luonnehdinta

Kuiva, keskihapokas, hedelmäinen, mineraalinen, punaherukkainen.

Käyttösuositus

Sopii hyvin kalan, kanan ja salaatin kanssa.

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Metallinen kierrekapseli

Alkoholi:

13 %

Pullokoko:

75 Senttilitra

Rypäleet:

Carignan, Cinsault, Clairette, Grenache, Mourvedre, Rolle, Syrah, Tibouren, Ugni Blanc

Hapokkuus:

Keskihapokas

Makeusaste:

Kuiva