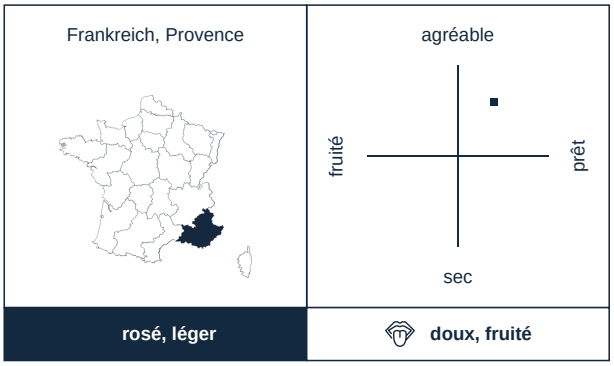
ELIXIR CÔTES DE PROVENCE AOP ELIXIR AOP

MAITRES VIGNERONS | 2022



LElixir de Provence Rosé des Maîtres Vignerons de la presquîle de Saint-Tropez nous emporte en un tour de main sur la Côte dAzur. Avec ses arômes délicats évoquant le litchi et la mangue, le nez témoigne du savoir-faire des vignerons de Provence - ce nest pas un hasard si leurs créations figurent parmi les meilleurs rosés au monde. Le palais s'enrichit de subtiles notes moelleuses et florales et sachève sur une finale longue et équilibrée. Un vin léger et délicieux à boire pour célébrer la joie de vivre.



Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Cabernet Sauvignon, Vermentino

Maturité optimale: 1 - 2 Années

En cuve inox

fruits tropicaux, fleurs douces, mangue, litchi

sushi, fruits de mer, légumes grillés, crevettes, risotto aux légumes

Température de dégustation: 8 jusqu'à 10 °C

13 % Vol.

Contient des sulfites

léger	**lourd**
velouté	**fort**
doux	**acide**

WEINKELLEREIEN AARAU
Qualität seit 1873