



Château Montaud Rosé

Alkuperämaa: Ranska

Alue / luokitus: AOP Côtes de Provence

Tuottaja: Vignobles F. Ravel

Rypäleet: Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren

Pakkauskoko / myyntierä: 75cl / 6 plo

Alkoholipitoisuus: 13%

Suljentatapa: Luonnonkorkki

SAP: 21925275

Tuotekuvaus

Keskitäyteläinen, hapokas, kevyen sitruksinen, hedelmäinen, mineraalinen, raikas, pitkä jälkimaku.

Käyttösuositus

Salaatit, vaalea kala, äyriäiset, kevyet pastaruoat, pehmeät juustot.

Lisätietoja tuotteesta ja tuottajasta

Rypäleet tulevat hyvin mäkiseltä alueelta Massif des Mauresin seudulta. Köyhä maaperä vaatii köynnökseltä pitkää ikää, jotta juuret kasvavat tarpeeksi syvälle maaperään. Viljely on haastavaa varsinkin sadonkorjuun aikana, koska sato on korjattava osin käsin. Lopputulos on kuitenkin kaiken vaivan väärti ja viini on todella tasapainoinen ja herkullinen.

Vignobles F. Ravel on Provencelainen viinitalo. Tuotanto nykyisessä muodossa on alkanut vuonna 1951 ja kasvaa koko ajan. Kokonaisuudessaan viljelmiä on yhteensä 80 hehtaarin verran ja viinit koostuvat pääasiassa rosee viineistä. Tuotantoon kuuluu myös pienempiä määriä puna- ja valkoviiniä. Tuotannon modernisaatiosta huolimatta viinit ovat tyyliltään hyvin klassisia, kevyitä ja hapokkaita, niin kuin hyvän Provencen roseen kuuluu ollakin.



KESPRO

**ERIKOIS-
TUKKU**

JUOMAT