

Domaine de Paris *Côtes de Provence AOP - Rosé*

Die Domaine de Paris, seit 1900 im Besitz der Familie Brun, liegt in den Gemeinden Gonfaron und Pignans am Rande des Maurenmassivs. Die Ebene der Mauren, in der permischen Depression gelegen, profitiert von einem Mikroklima, das sich für den Ausbau angenehmer, aber dennoch ausdrucksvoller Roséweine hervorragend eignet. Die Herstellung des Weines erfolgt nach strengen Vorgaben des Hauses und basiert auf einem modernen Saignée- und Vinifikationsverfahren unter ständiger Temperaturüberwachung. Dank der Qualitätsverbesserungen der letzten Jahre konnten sich die Weine dieser Appellation von großer Eleganz entwickeln.

| | |
|--------------------------------|---------------------------|
| Anbaugebiet: | Frankreich |
| Rebsorte: | Grenache, Cinsault, Syrah |
| Boden: | Lehm und Kalk |
| Alkohol: | 12,5 % Vol. |
| Lagerdauer: | 1 - 2 Jahre |
| Restzucker: | 2 g/l |
| Säure: | 3 ‰ |
| Serviertemperatur: | 8 - 10 °C |
| <u>Allergenhinweis:</u> | enthält Sulfite |
| EAN-Code Flasche: | 3 334 861 000 068 |



Art. 29097

Charakteristik: Ein Wein in blassen, schimmernden Rosétönen. Sein zartes und angenehmes Bouquet wird von fruchtigen Noten begleitet, in denen Himbeere und Walderdbeere dominieren. Am Gaumen ist der Wein ausgewogen und köstlich frisch.

Passend zu: Passt wunderbar zu gegrilltem Fisch und weißem Fleisch. Er ist auch als Aperitif sehr beliebt.