

EAU de PROVENCE Rosé Private Wine Collection

Die Cuvée „Eau de Provence“ stammt aus biologisch bewirtschafteten Lagen in der südlichen Provence. Im Duft zeigen sich Zitrusfrüchte, heller Pfirsich, etwas rosa Pfeffer und frische mediterrane Kräuter. Der Wein ist trocken, zeigt eine ruhige Struktur mit sanftem Schmelz und einer klaren Frucht. MDCV ist ein Zusammenschluss mehrerer hochwertiger Weingüter mit Fokus auf umweltschonende Weinbereitung. Dieser Rosé wirkt trotz seiner Leichtigkeit sehr komplex und eignet sich hervorragend für mediterrane Fischgerichte oder als feiner Aperitif.

Vinifikation

Schonende Pressung, temperaturkontrollierte Gärung, Ausbau im Edelstahl. Die Cuvée setzt sich aus Grenache, Cinsault und Syrah zusammen.

Verkostungsnotizen

Helles Lachsrosa. In der Nase Noten von weißen Blüten, Erdbeeren, Zitrus und Garrigue-Kräutern. Am Gaumen trocken, frisch und zart mineralisch.

Speisebegleitung

Zu Meeresfrüchten, leichten Vorspeisen oder einfach als Aperitif.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Frankreich
Passt zu	Fisch, Apéritif, vegetarische Küche, helles Fleisch, Salate, asiatische Küche, Geflügel
Geschmack	trocken
Alkoholgehalt	12.50%
Verschlusstyp	Korken
Rebsorte	Syrah, Grenache, Cinsault
Region	Provence
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

MDCV sarl
Route de la garde freinet 83340 Le Cannet des Maures Frankreich