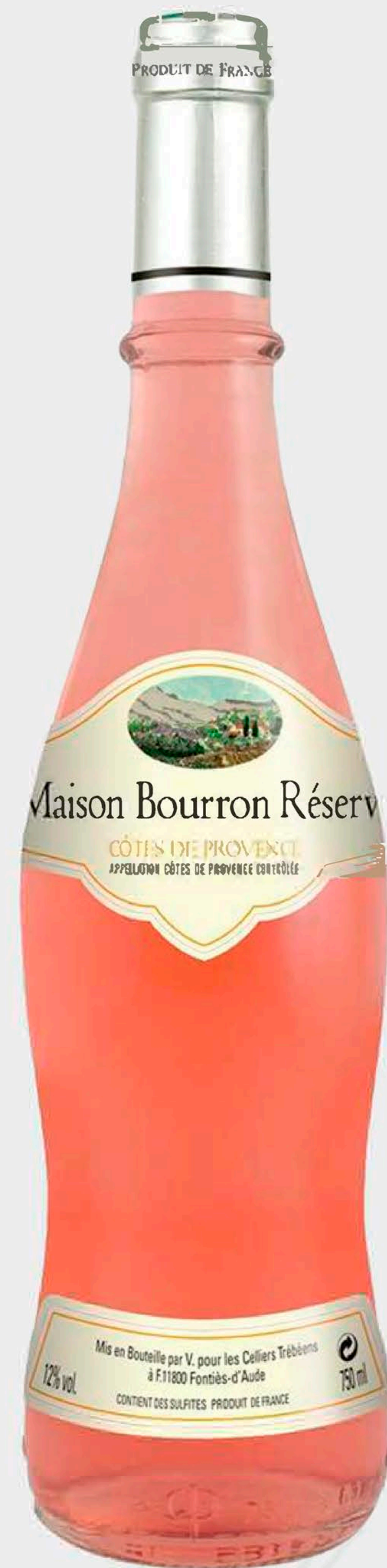


Maison BOURRON AOC Côtes de Provence Rosé



VARIETALES: Cinsault 30%, Grenache 60%, Syrah 10%

D.O.: Provence

Descripción:

El viñedo está situado sobre un suelo rocoso y arenoso procedente de la rotura de la micaesquisto subyacente. El arroyo y el lago crean un microclima excepcional para el crecimiento de la vid. El invierno frío y seco, así como el verano caluroso, proporcionan una excelente madurez.

Vinificación:

Durante la vinificación, el control absoluto de las temperaturas permite la extracción de un color rosado. De sangrado o prensado directo (dependiendo de la variedad y la añada), la uva se somete a una maceración y desfangado estático. La extracción de sabores es por estancamiento en frío. Los depósitos de acero inoxidable están equipados con un control de temperatura muy específico, necesario para obtener un rosado cualitativo.

DEGUSTACION:

COLOR: Color salmón pálido y eso se obtiene con la vinificación al dejar las pieles reposando con el mosto unas horas para lograr el color y después se separan las pieles del mosto.

AROMA: Aromas de flores frescas (rosa), frutas amarillas (melón, melocotón) y frutas rojas (fresa, frambuesa, cereza), junto con toques de ralladura de cítricos, frutas tropicales y malvavisco.

BOCA: Un sabor complejo y estructurado, llena el paladar con su sabor y persistencia.

MARIDAJE: Se recomienda acompañar con Parrilladas, carnes blancas, pescados o cocina exótica.