



LAROCHE ROSÉ 2024

Art. nr 5533101

Pris 99,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Laroche

Ursprung IGP Pays d'Oc, Frankrike

Varukategori Roséviner

Förslutning Skruvkork

Druvor Cinsault 15%, Grenache Noir 60%,
Syrah 25%

Alkoholhalt 12,5%

Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär En blend av 60% Grenache, 25% Syrah, and 15% Cinsault. Grenache ger aromer av röda bär och grapefrukt. Syrah kommer med energi och friskhet och även en lite "kryddig" ton. Cinsault kompletterar vår palett med blommiga noter, säkerställande en komplexitet till det färdiga vinet. Vinet är fruktigt och aptitretande. en 100%ig rosé!

Tillverkning Druvorna skördas nattetid för att behålla den svala temperaturen och säkerställa aromatiken i druvorna. En försiktig pressning i en pneumatisk press av hela klasar följdes av en vila för vinmusten i sval temperatur. Under tio-tolv dagar skedde jäsningen under 12°C - 17°C och detta skede i ståltank. Vinet har efter det lagrats under 6 månader på tank av stål.

Passar till Rosé är ett perfekt sällskapsvin, men passar också som matvin. Det är ett universalvin till en somrig buffé med kalla rätter, som charkuterier, sallader och skaldjur. Servera rosévin också till grillade kycklinglår eller bouillabaisse. Sallader med tomat är perfekt till och även en lite torr getost som avslutning på måltiden. **SERVERING** Servera torra och halvtorra roséviner avkylda, vid 10-12 grader och halvsöta och söta roséer väl avkylda, vid 8-10°C. En rumstempererad flaska svalnar till lämplig temperatur på cirka tre timmar i kylskåp.

