



MDCV

## Ultimate Provence

Innhøsting skjer om natten og de mørke druene presses umiddelbart. Tradisjonell vinifikasjon på temperaturkontrollerte ståltanker og fire måneder på bunnfall. Her er det tydelig duft av røde bær og florale toner. Rosévinen har en rund og frisk avslutning.

VINMONOPOLET: **1 600,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **1 363,02**



Aperitiff/avec



Friskhet



Cinsaut 35%,  
Grenache 45%, Syrah 15%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Skalldyr



Sødme



Saftig og myk med god friskhet, preg av eple, litt røde bær og sitrus, hint av urter og mineraler.

Vinmonopol nr	<b>10866807</b>	Alkoholprosent	<b>12%</b>	Varetype	<b>Rosévin</b>
EPD nr	<b>5152129</b>	Vecturanummer	<b>156979</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>3 g/l</b>
Distrikt	<b>Provence</b>	Forpakning	<b>300 cl, Glass</b>	Segment	-