



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.

Horeca veil. ekskl. mva: **3 504,94**



Aperitiff/avec



Friskhet



Cinsault 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>11918607</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rosévin</b>
EPD nr	<b>5817796</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Frankrike</b>	Utvalg	<b>Bestillingsutvalg</b>	Syreinnhold	<b>4 g/l</b>
Distrikt	<b>Provence</b>	Forpakning	<b>600 cl, Glassflaske over eller lik 4 ltr</b>	Segment	-