

CULOMBU



Clos Culombu Rosé

Korsika, AOC Corse Calvi. Økologisk. Blek rosa frage. Duft av grønn vår og bringebær. God tekstur og frisk finish. Passer til aperitiff, salater og fisk. Druer: 60% sciaccarellu, 30% niellucci, 10% cinsault. Druenavnet sciaccarellu (sja:karell:o) avledet fra prefikset 'sciaccia', fra druenes sprø karakter. Drueskallet visner når de når modenhet. Svært motstandsdyktig mot sykdommer. Lett og elegant struktur. Kraftige aromaer av pepper, solbær, kirsebær, lakris, røyk, kanel, lær, bringebær og appelsin. Blandet med andre varianter, kan den lage flotte roséviner med duft og smak av røde bær, tropisk frukt, blomster og krydder. Druen niellucci (nie:lutsjii)er genetisk lik sangiovese. Det sies at druen er opprinnelig fra Korsika og noen hevder den er fra Toscana via Pisa. Uansett, i dag vokser den kun på Korsika og trives veldig godt i dette...

VINMONOPOLET: **289,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **253,03**



Aperitiff/avec



Friskhet



Cinsault 10%,
Nielluccio 30%,
Sciaccarellu 60%



Fisk



Fylde



Drikkeklar, ikke egnet for lagring



Lyst kjøtt



Sødme



Strukturert, middels fyldig med frisk ettersmak.

Vinmonopol nr	16830801	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rosévin
EPD nr	6450118	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Frankrike	Utvalg	-	Syreinnhold	4 g/l
Distrikt	Korsika	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-