

Berne Rosé BiB

Frankrike / Mediterranée

I nesten 2.600 år har man dyrket vin i Provence. Regionen har først og fremst blitt kjent for sine høykvalitative roséviner. Vinproduksjon har vært en selvfølge hos Château de Berne siden 1750. I dag har eiendommen ca. 143 solrike hektar for vindyrking. Ekspertise og disiplin er avgjørende for at vinhuset skal kunne hente ut det beste fra områdetets druer. Prosessen foregår i et ultramoderne anlegg der vinene er under kontinuerlig kontroll. Terroir er viktig, og man er opptatt av å fremheve det opprinnelsestypiske fra naturen.



Type	Rosévin
Klassifikasjon	IGP
Produsent	Château de Berne
Druetyper	30% Grenache, 30% Cinsault, 30% Merlot, 10% Syrah
Vinifikasjon	Innhøsting på kjølige kvelder, kaldgjæring før blending.
Lagring	Kun ståltank.
Analyse	Alkohol: 12,5 % Sukker: 1,5 g/l Syre: 4,8 g/l
Holdbarhet	Bør ikke lagres
Karakteristikk	Klar lakserosa farge. Fruktig og delikat aroma preget av røde bær og steinfrukt. Frisk, fruktig og velbalansert vin med behagelig ettersmak.
Serveringstemperatur	6-8° C
Passer til	Som aperititt, til skalldyr og fisk.
Webside	www.chateauberne.com

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
3 L	13018806		kr. 599,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
4	Bestillingsutvalg		

79 poeng **Dagens Næringsliv**
Bløt og lett sødmefull frukt med en balansert syre.

VinPuls
Terning 5

82 poeng **apéritif**
En rund og bløt, tørr rosevins-boks.

WINESEN
Terning 5 - 84 poeng
Kvaliteten til Berne slår igjennom også i kartongutgaven.

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
BEVERAGE GROUP
Ready for every moment