Berne Inspiration Rosé

Frankrike / Provence / Côtes de Provence



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 områdets 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.

Klassisk og typeriktig rosé fra Provence.
Sertifisert økologisk fra årgang 2022.

Type	Rosévin
Klassifikasjon	AOP Côtes de Provence
Produsent	Château de Berne
Årgang	2022
Druetyper	60% Cinsault, 40% Grenache
Vinifikasjon	Direkte pressing etterfulgt av dekantering og temperaturkontrollert gjæring ved 18° C.
Lagring	Kun ståltank.
Analyse	Alkohol: 13,0 % Sukker: 0,21 g/l Syre: 3,8 g/l
Holdbarhet	Konsumklar, men kan lagres i 2 år.
Karakteristikk	Lys rosa farge. Delikat duft av fersken, aprikos, rips og urter. Smaken er tørr, frisk og med en fyldig palett med velbalansert syre. Kraftig med lang ettersmak.
Serveringstemperatur	6-8° C
Passer til	Lyst kjøtt, grillet fisk, spekemat og aperitiff. Eller hvorfor ikke til en bouillabaisse eller en salat Nicoise, klassiske kombinasjoner! Prøv den også gjerne til asiatisk-inspirert mat.
Webside	www.chateauberne.com

Høyoppløselig bilde

3 760033 597591

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
1,5 L	2255205	4767315	kr. 544,90
Antall i kasse	**Sortiment**	**Vectura nr**	
4	Bestillingsutvalg		

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