

Château Malherbe

Côtes de Provence



Zona:	Bormes les Mimosas - Provence
Vitigno:	60% Grenache – 40% Rolle
Esposizione:	Sud-Ovest
Terreno:	Argilla e scisti
Vendemmia:	Manuale
Vinificazione:	Acciaio
Fermentazione:	a temperatura controllata
Gradazione alcolica:	13,5°
Temperatura di servizio:	10°-12°
Solfiti totali:	88 mg/L

La quintessenza della Provenza: il rosé, espressione massima dei profumi di mare, fiori e macchia mediterranea.

Rosé di "Saignée" a lunga macerazione, bel colore salmone brillante.

Al naso un'espressione elegante e discreta di iris, fiori di loto e spezie. Al palato è elegante e morbido con un'acidità spiccata. Aromi di fragola e lampone con una punta d'arancia.



Abbinamenti

Agnello grigliato, affettati, carpacci di pesce e manzo, pesce, coquillage, sushi e sashimi.



- Wine Enthusiast 2011: 88/100
- Wine Enthusiast 2012: 89/100
- Wine Challenge New York 2012: 93/100
- Wine Enthusiast 2013: 87/100
- Wine Challenge New York 2013: 91/100
- Wine Challenge New York 2014: 90/100
- Gilbert & Gaillard 2016: **Oro**
- Wine Enthusiast 2016: 87/100
- Decanter World Wine Awards 2016: Bronzo
- Veritage Miami 2016: Argento
- Guida Hachette Rosé 2016/17: 1 citazione

