COTEAUX DU VERDON ROSÉ BIO

I Coteaux du Verdon si trovano ad appena 80 km a nord di Saint Tropez, immersi nella campagna più bella e ricca di storia e vicino alle gole più profonde d'Europa, da cui il nome della sua denominazione. I vigneti sono situati sulle colline dell'Haut Var e beneficiano delle migliori condizioni: le calde giornate estive e le notti più fresche esaltano tutti i sapori delle uve Viognier e Syrah e aggiungono finezza e complessità ai vini Bomont di Cormeil.

Vitigni: Syrah 70%, Viognier 15%, Vermentino 15%

Resa: 30hl/ha

Vendemmia: manuale in cassette de 25kg, con cernita nella vigna e nella cantina su tavola di smistamento e cernita.

Vinificazione: Pressione soffice e lenta, fermentazione a bassa temperatura al fine di preservare tutti gli aromi, leggero collage poi chiarificazione con sedimentazione naturale.

Degustazione fatta a Gennaio 2023 con i nostri enologi: un bel colore pesca brillante.

Al naso è intenso, rivela aromi ricchi e intensi di pesca gialla e piccoli frutti rossi (fragolina di bosco, lampone) esaltati da una nota floreale che avvolge l'insieme.

Al palato questo rosato si distingue per il suo lato suadente e la sua notevole lunghezza.

Abbinamento Cibo/vino: Da aperitivo, con antipasti, risotto con capesante e funghi, dessert alla frutta esotica, formaggio caprino fresco e chutney di rabarbaro, pesce e carni alla griglia.