



## Le Caprice de Clémentine rosé 2023

AOC Côtes de Provence, Château Les Valentines

|                               |                            |
|-------------------------------|----------------------------|
| <b>Type</b>                   | Rosé                       |
| <b>Cépages</b>                | Grenache, Cinsault         |
| <b>Origine</b>                | Frankreich, Provence       |
| <b>Producteur</b>             | Château Les Valentines     |
| <b>Expansion</b>              | Stahltank                  |
| <b>Spezifikation</b>          | Biologisch                 |
| <b>Température de service</b> | 8 bis 12 Grad Celsius      |
| <b>Prêt à boire</b>           | 1 - 3 Jahre nach der Ernte |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 13 %                       |
| <b>Allergènes</b>             | enthält Sulfite            |
| <b>Numéro d'article</b>       | 29002723                   |

### Beschreibung

Ein eleganter, trinkanimierender Rosé perfekt für einen Sommertag. Er duftet fein nach mediterranen Kräutern und Pfirsich. Am Gaumen präsentiert er sich frisch, saftig. Aromen von Nektarine, Kirsche, Mandarine und feiner Kräuterwürze.

### Passt zu

Apéro riche, Grillierter Meerfisch, Milde Halbhartkäse, Gemüse Couscous, Salate mit Gemüse, Hülsenfrüchten, Pasta