



Château d'Estoublon

Tipo de vino

Rosado - AOP LES-BAUX-DE-PROVENCE

Información técnica

VINIFICACIÓN Y ENVEJECIMIENTO:

Clarificación en frío de los mostos, fermentación alcohólica a 15-18°C en depósitos de concreto, huevos y acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica. Corto envejecimiento en huevos de concreto natural, tanques de acero inoxidable y concreto.

Ficha de cata

Vista: Hermoso color rosa agua.

Nariz: En nariz, es complejo y fresco, con aromas de durazno y jazmín.

Boca: En boca, destacan notas de durazno y pomelo resaltadas por una agradable mineralidad.

Gastronomía: Ideal para maridar con una tian de verduras al estilo provenzal o un carpaccio de besugo.