

PÈRE ANSELME

ROSADO

AOP Côtes de Provence

Fleuriel
DE MEXICO

www.fleuriel.com



SITUACIÓN

El viñedo se ubica sobre 18000 hectáreas, entre las regiones de Bouches du Rhône y de los Alpes marítimas en 4 diferentes áreas.

VARIETADES

40% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault, 5% Cabernet Sauvignon, 5% Carignan, 5% Mourvèdre et 5% Tibouren.

VINIFICACIÓN

Las diferentes uvas son vinificadas de manera separada. Se obtiene el color con el contacto entre el jugo y su cáscara donde se encuentran los pigmentos naturales. Esta maceración dura por lo general una noche. La fermentación alcohólica se hace en una cuba termo regulada entre 18 y 20° grados. Embotellado en la propiedad.

DESCRIPCIÓN ORGANOLÉPTICA

Vista: Color brillante y salmón.

Nariz: Aromas de durazno y frambuesa.

Boca: Acidez y frescura muy agradable, con predominancia de frutos rojos.

SUGERENCIA DE MARIDAJE

Se recomienda servir a 9° C. Perfecto acompañado con entradas, jitomates o ensaladas, y otros platos mediterráneos.

