

Cap Saint-Roc Rosé Fines Bulles Pamplemousse



Lys rosa med små, elegante bobler. Aromatisk, fruktdreven duft med tydelig preg av grapefrukt, blodappelsin og noe sitrus. Halvtørr, frisk syre og en fin mousse. Tydelig grapefrukt også i munnen og en fin friskhet fra blodappelsinen. Behagelig, fruktig ettersmak.



Musserende rosevin tilsatt grapefrukt og blodappelsin



Basevin lages på charmatmetoden med annengangsgjæring på ståltanker i 3 måneder.



Etter blanding ligger vinen med fruktmasserasjon i 3 måneder før den tappes

kr

Alkohol: 9,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

17122501

Produsent	Type	Land	District
	Aromatisert vin	Frankrike	Provence
Sukker (g/l)	Syre (g/l)	Volum	Ant. i kart.
30,0	5,7	75 cl	6