

Le Cuvée Maison Bonjour Rosé N.V.



Delikat og frisk duft av røde sommerbær. På smak har den preg av jordbær, bringebær og andre frukter som blodappelsin og fersken. Frisk og aromatisk vin.



70% Grenache, 15% Cinsault, 15% Syrah



Rosévin lages fra røde druer, noe som gir vinen en fruktig og frisk smak, som er typisk for en lett rosévin. I denne cuvée er det brukt de klassiske franske kvalitets druetyperne Grenache, Cinsault og Syrah. Når druene er høstet, blir de umiddelbart presset for å få ut saften. I produksjonen av rosé er det viktig å presse druene raskt for å unngå at skallet gir for mye farge og tanniner til vinen. Dette gir den lyse rosa fargen som kjennetegner rosévin. Saften blir deretter fermentert (gjæret) i store ståltanker ved lav temperatur for å bevare de friske og fruktige aromaene.



kr

Alkohol: 12,5%

Vinmonopolet:

Bestillingsutvalget

19308501

Produsent Vins Biecher	Type Rosévin	Land Frankrike	District Øvrige
Sukker (g/l) 4	Syre (g/l) 5	Volum 100 cl	Ant. i kart. 12