

Rosé Le Crétacé

Produzent	Alain Jaume & Fils
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Tavel AOC
Jahrgang	2017
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Grenache Noir (60%), Syrah (30%), Mourvèdre (10%)
Ausbau	Im Edelstahltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.8 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Dekantieren	Nicht erforderlich
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2020
Inhalt	75 cl

Der hochklassige Tavel «Le Crétacé» wird aus einer Assemblage aus Grenache-, Syrah- und Mourvèdre-Trauben gemacht. Beeindruckend brillant ist die Frucht mit Erdbeer, Wassermelone, Rosenblättern und einer feinen Würznote. Im Gaumen zeigt sich eine feine Struktur und wiederum eine schöne Frucht, diese jedoch mit viel Finesse. Eine graziöse Erscheinung.