



CHANROSE

Chanrose - AOP Côtes de Provence Blanco 2024

AOP Côtes de Provence, Provence, Francia

CHANROSE fue creado con el fin de proponer un vino blanco de primera calidad que sea verdaderamente representativo de los mejores vinos blancos de la denominación Côtes de Provence.

PRESENTACIÓN

Para ello, hemos seleccionado las parcelas de viñedo con las cepas cuya edad promedio es de entre 20 y 25 años y que están plantadas en suelos en parte compuestos de caliza y el resto esencialmente de origen cristalino. Estos suelos pobres son muy bien drenados, y por el hecho de ser poco profundos y con poca humedad ellos permiten que los viñedos produzcan una uva de excelente calidad para la elaboración del vino.

Las cálidas temperaturas, propias del clima mediterráneo, varían de un viñedo a otro debido a la diversidad de relieve y la cantidad de sol que disfrutan. Las variaciones en la geología del suelo también son importantes. Estas características naturales están optimizadas para permitir que las uvas alcancen su potencial óptimo. Esto contribuye a la complejidad de aromas de los diferentes vinos que entran en la composición del ensamblaje CHANROSE. Nuestro enólogo Pierre Vieillescazes ha trabajado con rigor y esmero en la vinificación de este vino blanco para revelar su expresión más hermosa.

TERRUÑO

Tipo de suelo : arcillo-calcaéo.

ELABORACIÓN DEL VINO

temorregulados.

UVAS

Rolle 90%, Ugni blanc 10%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 3 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : 10°C - 12°C

DEGUSTACIÓN

Color pálido con reflejos verdosos. Nariz con notas cítricas. Graso y redondo en el paladar.

