



URSPRUNGSLAND

Frankrike



Art. nr	Volym ml	Fl/krt
14ML557	1500	3

Maison
Sans Pareil™



L'Amour Rosé Magnum

Pays d'Oc

Med inspiration från de ljusa roséer som serveras längs Côtes de Azur har vi tagit fram L'Amour Rosé. En hyllning till det goda livet och allas lika rättigheter!

- Yohan Adell von Corswant

Årgång
2019

Alkohol
12,5%vol

DRUVA

80% Cinsault, 20% Grenache

TILLVERKNING/ODLING

I utvalda vingårdar hos kontrakterade odlare i Languedoc och södra Rhône väljs de druvor ut som ska ingå i L'Amour Rosé.

Druvorna avstjälkas helt innan pressningen sedan kalljäser man musten i ca 17-18 graders temperatur i ståltankar. Vinet får sedan mogna på ståltank innan buteljering på våren efter skörden.

KARAKTÄR

Vinet har den för sydfranska viner, typiskt blekrosa färgen och doften är generöst fruktig med inslag av krossade hallon, smultron, vita persikor och ängsblommor. Smaken är fräscht fruktig med tilltalande syra och smaker av vinbär, röd citrus och persika.

PASSAR TILL

Ett härligt aperitifvin, gärna med tapas eller till sallader och medelhavsinspirerade fiskrätter som t.ex. tonfisksallad eller Caprese med Burrata.

OM PRODUCENTEN

Maison Sans Pareil är Gastrodevs egna négociant varumärke där vi tillsammans med vinproducenter över hela Frankrike gör våra egna viner som vi marknadsför och säljer internationellt. Här ryms allt från charmiga bistroviner till selekterade cuvées, mineralvatten och även vår egendesignade DuoBox™. L'Amour Rosé är ett samarbete med Rhôneproducenten Maison Lavau där vi tillsammans med familjens vinmakare har valt ut den blend av druvor som ingår i vinet. Etiketterna till våra Maison Sans Pareil viner är handritade av Blenda Adell von Corswant.