

CALVET Rose d'Anjou AOP 0,75l

EAN 3159560595000 Kategorija Ramus vynas



 **Spalva**
Rausvasis


 **Gamintojas**
Calvet

 **Šalis**
Prancūzija

 **Regionas**
Anjou, Luaros regionas

 **Skonis**
Pusiau saldus

 **Vynuogių rūšis**
Grolleau, Gamay ir Cabernet Franc

 **Tūris**
0.75

 **Stiprumas**
11,0%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

„CALVET Rosé d'Anjou AOP“ gaminamas Luaros slėnyje, Anjou apeliacijoje, iš Cabernet Franc, Grolleau ir Gamay vynuogių. Rosé d'Anjou AOP išsiskiria tuo, kad tai klasikinė Luaros rožinio vyno apeliacija, žinoma dėl švelnesnio, vaisiško ir subtiliai saldesnio stiliaus – tokie vynai pasižymi apvalumu, raudonųjų vaisių charakteriu ir gaivia rūgštimi.

Vynuogės auga molio ir skalūno bei molio ir kalkakmenio dirvožemiuose, kurie suteikia vynu balansą tarp vaisiškumo, gaivos ir struktūros. Skalūnas padeda išryškinti gaivesnę, gyvesnę išraišką, o kalkakmenis prisideda prie elegancijos ir švaraus rūgšties pojūčio. Toks terroir leidžia sukurti lengvai suprantamą, aromatingą ir harmoningą rožinį vyną, būdingą Anjou regionui.

Aromatas

Aromatas išraiškingas ir kvapnus, jame atsiskleidžia persikų, vyšnių ir braškių natos. Jas papildo subtilios raudonųjų uogų ir gaivos mentolio užuominos, suteikiančios aromatu lengvumo bei Luaros rožiniams vynams būdingo šviežumo.

Skonis

Skonis gaivus, vaisiškas ir švelniai apvalus. Burnoje atsiskleidžia raudonųjų uogų ir kaulavaisių natos, kurias papildo subtilios mentolio užuominos. Poskonis maloniai vaisiškas, lengvai salstelėjęs ir harmoningas.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojame derinti su lengvomis salotomis, paukštienos patiekalais, užkandžiais, vaisiniais desertais ar švelniai aštresne azijietiška virtuve.

Rekomenduojame patiekti 10–12 °C rožinio vyno taurėje.