



MASION CASTEL CÔTES DE PROVENCE AOC CÔTES DE PROVENCE, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado.

Variedades: Grenache, Syrah, Cinsault.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: Después de la fermentación, se hace una crianza sobre posos. La fermentación maloláctica se bloquea sistemáticamente para conservar una frescura y una tensión máximas en los vinos.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir a 10 - 14 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Rosa pálido con reflejos azulados.



Aromas de frutos rojos y de cítricos.



Delicada con notas de pequeños frutos rojos. Deja aparecer o una bella frescura de cítricos.



Se recomienda acompañar con Parrilladas, carnes blancas, pescados o cocina exótica.



**MAISON
CASTEL**
• FRANCE •

La Bodega

Todo empezó en 1949, cuando Pierre Castel fundó el negocio con sus ocho hermanos y hermanas. El vino siempre ha sido parte íntima de sus vidas, el padre era viticultor. Los hijos crecieron en los viñedos Bordeses. A lo largo de los años, el gran trabajo y la audacia ganaron. La familia Castel extendió el negocio en mas viñedos, terruños. Entre tradiciones e innovaciones, se esfuerzan cada día en hacerse mejores embajadores de los vinos franceses a través el mundo.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com