

# Soleil Des Alpes Provence Rosé



*Perefirma Ravoire & Fils on spetsialiseerunud kvaliteetsete Prantsuse Rosé veinide valmistamisele. Nende veinid on pärit kuulsatest piirkondadest Provence ja Rhone. Provence piirkonnas on Salon De Provence veinimaja, kus valmistatakse kõiki nende Rosé veine. Provence on maailma vanim Rosé veinide valmistamise piirkond, kus tehakse Rosé veine juba üle 1000 aasta. 88% kogu piirkonnast toodetud veinidest on roosad. Kliima, pinnas ja viinamarjasordid on eriti sobilikud hea Rosé valmistamiseks.*



Soleil Des Alpes – tõlkes Alpide päike annab aimu selle toote päritolust ja kliimast, kus Alpid kaitsevad viinamarjaaedu külmade tuulte eest ja päikesetundide arv on võimas. Pinnas on liivane, kiltkivine ja graniidiline. Viinapuude vanus on 20 aastat minimaalselt. Veini kääritamine toimub madalal temperatuuril 15 päeva, jääsuhkur on alla 3g/ L.

## Maitseomadused ja aroom

Aroomis punased marjad ja lillelisus.  
Maitselt marjane, mineraalne, suurepärase tasakaal värskuse ja mineraalsusega  
Järelmaitse on puhas, pikk ja marjane.

## Serveerimissoovitus

Iseseisvalt nautimiseks, aperitiiv, aromaatsamad salatid, puuviljasalatid, sushi. Serveerimistemperatuur: 7 °C.

### TOOTEKIRJELDUS

TÜÜP	Roosa vein
ALKOHOLISISALDUS	12,5 %
TOOTJA	Ravoire & Fils
MAA	Prantsusmaa
VIINAMARJASORT	65% Grenache, 20% Syrah, 15% Cinsault
PAKENDI MAHT	0,75 l
PAKENDILIIK	Pudel