



BARON D'ARIGNAC ROSE



בלנד של ענבי קריניאן, סנסו וגרנאש מאדמות שמשלבות חימר, צפחה וחול באזור לאנדוק שבצרפת, יוצרים את Rose Arignac'd Baron. היין העדין והעגול, עובר תהליך בצירה מכני וממשיך במהירות למעיכה קלה של הענבים וסינון הפסולת. התסיסה מתבצעת בטמפרטורה מבוקרת של 18 מעלות לפני שלב הבקבוק.

צבע: ורוד סלמון עדין.

ניחוח: עדין, פירות אדומים עם רמזים של תותים ותבלינים.

טעם: עגול ונעים לשתיה.

מומלץ להגיש לצד מנות בשר. אידיאלי לחודשי הקיץ בטמפרטורה של 8-10 מעלות.