

DRINKS.

Luc Belaire Rare Rosé Fantôme 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	802625
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Provence-Alpes-Côte d'Azur
Embouteilleur	Luc Belaire France, Va le Pré Neuf, VA AT F21200-423, Frankreich
Marque	Luc Belaire
Type	Vin mousseux Rosé
Dégustation	Fruité avec des notes de fraises, de mûres et de cassis. Complexe en bouche avec une douceur subtile et des arômes de fleurs de cerisier. Texture veloutée en fin de bouche.
Désignation commerciale	Vin mousseux
Détails	90 % Syrah, 5 % Grenache et 5 % Cinsault
Etiquette	polychrome, artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié
Température	



Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------------	-------------

Millésime	Non spécifié
-----------	--------------

En accord avec	Apéro
-------------------	-------

Description

Au cœur de la Côte d'Azur, cette édition limitée de la maison Luc Belaire est élaborée selon la méthode traditionnelle Charmat, le vin mousseux vieillissant pendant environ 6 mois dans des cuves en inox. Depuis 2011, le produit phare - le rosé - est disponible sur le marché en bouteille sombre. Aujourd'hui, l'entreprise a imaginé quelque chose de très particulier : La bouteille brille en effet dans l'obscurité. Le mélange de syrah, de grenache et de cinsault ne donne pas seulement sa couleur au rosé, mais c'est aussi aux raisins que l'on doit le bouquet de fruits rouges comme la fraise et le cassis.