






CHÂTEAU BEL ESPRIT ROSÉ 2024

La cuvée Château Bel Esprit es una composición armoniosa de aromas y notas cítricas. Con su finura y frescura, permite descubrir completamente el estilo de los vinos de la Casa.



NOTAS DE CATA

-  Rosa delicado y perlado
-  Un suave bouquet de frutas con aromas de cítricos, durazno blanco y ciruela Reine-Claude.
-  En boca, Bel Esprit Rosé 2023 encarna perfectamente el estilo de la Casa. El vino refleja una hermosa frescura, finura y una estructura bien establecida. Termina con una nota especiada.
-  Ideal como aperitivo o para una parrillada, marida bien con la cocina del sur y también complementa la comida tailandesa, como camarones a la parrilla con leche de coco y albahaca tailandesa.
-  Se recomienda disfrutarlo entre 8 y 10 °C.



Color rosado claro y brillante.

El vino es brillante y de color rosado claro. Presenta una nariz joven y pura con notas de cítricos y bayas recién aplastadas, así como toques de especias secas. En boca, es ligero, con una estructura nítida y fresca, discretas notas de frutas jóvenes, sabores de grosella roja fresca y uva rosa, que conducen a un final bastante largo y cálido.

*Andreas Larsson
09/02/2025*

INFORMACIÓN

COSECHA: Septiembre 2024

GRADUACIÓN: 13 % vol

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

CÔTES DE PROVENCE

VINIFICACIÓN

VARIETADES DE UVA: Grenache, Cinsault, Vermentino (conocido como Rolle en Francia)

VINIFICACIÓN:
Maceración en frío antes del prensado. Vinificación termo-regulada. Crianza en cubas sobre lías finas. Clarificación y filtración antes del embotellado.