

## LES MARIÉS

Rosé

<b>JAHRGANG</b>	2017
<b>ANBAULAND</b>	Frankreich
<b>REGION / LAGE</b>	Languedoc – IGP Pays d'Oc
<b>REBSORTE (N)</b>	Cinsault-Grenache
<b>GESCHMACK</b>	Trocken
<b>VINIFIKATION</b>	
<b>PRÄMIERUNG</b>	
<b>CHARAKTER</b>	Cinsault und Grenache, zwei ausdrucksstarke Rebsorten die beim „Les Mariés“ Rosé perfekt harmonieren. Exotische Fruchtaromen von Litschi kombiniert mit den Aromen von Erdbeeren und Äpfeln schmeicheln dem Gaumen. Gut gekühlt besticht er durch seine pikante und animierende Art.
<b>EMPFEHLUNG</b>	Perfekt zu hellen Fleischgerichten, Salaten sowie zu Fischgerichten.
<b>SERVIERTEMP.</b>	8 - 10 °C
<b>INFO</b>	Entlang der Mittelmeerküste gedeihen, unter mediterranem Einfluss, die Reben für „Les Mariés“ in der Region des Languedoc prächtig. In der alten südfranzösischen Sprache bedeutet „Oc“ auf Deutsch „Ja“. Der Name der Region Languedoc (=„Sprache des Oc“) verweist darauf. Uneingeschränkt „Ja“ kann man zur Vermählung der beiden Sorten Cinsault und Grenache im „Les Mariés Rosé“ sagen.



<b>ANALYSE</b>	Säure	5,3 g/l	Restzucker	4,5 g/l
----------------	-------	---------	------------	---------



>> Zur Website der Firmengruppe  
<http://www.bernard-massard.de>

Alkohol	12 % vol
---------	----------

<b>Inhalt / Fl. je Karton</b>	0,75 L	6
-------------------------------	--------	---

<b>EAN FI.</b>	3700619319209
----------------	---------------