



Réserve des Betrands

Rosa salmone pallido nel bicchiere. Al naso è fresco e complesso con note di pesca bianca e frutta esotica. Il palato è delicato ed elegante, con una finezza minerale e un finale corposo.

Produttore	MDCV Château et Vignobles en Provence
Categoria	Vino rosé
Paese	Francia
Regione	Provenza
Classificazione	AOP
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.0 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	2 anni
Vitigni	Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320210
Adatto a	Salumi, Cucina orientale, Piatti asiatici, Formaggi, Aperitivi, Verdure, Carne di vitello
Valutazioni	Wine Enthusiast 90/100



Vinificazione

Le uve vengono raccolte di notte tra la fine di agosto e la metà di settembre, quando sono completamente mature. La varietà dei lieviti di fermentazione (tra 14 e 18°C) assicura la complessità del bouquet. Una breve maturazione in vasche d'acciaio assicura l'armonia.

Terroir





Il vigneto è protetto dalla catena collinare "Les Maures". Il clima qui è mediterraneo, con estati calde, sole intenso e vento prevalente da est. Il terreno è il risultato dell'eccezionale geologia della catena di colline, formatasi 500 milioni di anni fa. La zona è inoltre caratterizzata dalla macchia mediterranea, un arbusto sempreverde a foglie dure presente anche nella Spagna meridionale.

Storia

Lo Château des Bertrands si trova nella città di Le Cannet-des-Maures, nell'entroterra del dipartimento del Var, al centro di una riserva naturale. È uno storico vigneto di punta della Provenza, la cui geologia unica produce vini pieni di carattere.

