



Château Favori

Coteaux Varois en Provence

Variedades

70% Garnacha, 15% Syrah, 15% Rolle.

Tipo de vino

Rosado pálido ecológico con una crianza sobre lías.

Descripción

Nuestro cupaje Château Favori pertenece a la AOP Coteaux Varois en Provence y ha sido desarrollado por el prestigioso enólogo Gilles Baude.

Su diseño único y sus cualidades aromáticas, hacen de este vino el emblema de la bodega.

Nuestro vino ha tenido una adaptación muy rápida en el mercado, siendo adoptado rápidamente por restaurantes con estrellas Michelin y convirtiéndose en el top 1% de Vivino en el primer año.

Elaboración

Se prensa nada más vendimiar y se fermenta a 16°, con lo que se consigue crear una elegante expresión aromática.

Rosado orgánico con el nivel HVE y usamos la mitad del sulfuroso que requieren los vinos orgánicos, 74 mg/l (el nivel permitido es de 150 mg/l).

Nota de cata

Color: Rosa pálido tipo marmol rosaceo.

Nariz: En nariz es elegante y expresivo con aromas a flores blancas, pomelo y malvasisco.

Boca: En boca es carnoso sin dejar de ser elegante y fresco con notas persistentes de de albaricoque.