

## טאבל רוזה

### Chateau d'Aqueria Tavel Rose

**מדינה:** צרפת **אזור גידול:** עמק הרון זן  
**ענבים:** גרנאש (45%), קלרט (20%),  
סנסו (15%), מורבדר (8%), סירה  
(6%), בורבולן (4%), פיקפול  
(2%) **תהליך יצור:** הפרדה מהשזרות  
והשריה בת 12-24 שעות לקבלת הגוון  
הרצוי והמורכבות הארומטית. התירוש  
החופשי מעורבב עם חלק קטן מהפרס  
ולאחר מכן מתבצעת התסיסה במכלי  
נירוסטה מבוקרי טמפרטורה. **על היין:**  
בעל גוון ורוד-אדום וניחוחות של פטל  
ותות שדה טרי. רוזה נהדר המשלב  
עוצמת טעמים, גוף מלא וריכוז עם  
רעננות רבה ואלגנטיות. רוזה ייחודי  
המייצג נהדר את הטרואר. **ציונים:** 92  
דקנטר (בציר 2020), 92 רוברט פרקר  
(בציר 2020), 92 דקנטר (בציר 2019)



## תכונות המוצר

ארץ:	צרפת
זן ענבים:	גרנאש, סירה, מורבדרה, פיקפול, קליירט, בורבולנק, סנסו
יקב:	שאטו ד'אקריה
כשרות:	לא כשר
מידת יובש:	יבש
נפח:	750 מ"ל
סוג יין:	יין רוזה