



Julien de l'Embisque

Rosée Estivale

Ce vin rosé sec servi frais, permet aux arômes de s'exprimer pleinement dans votre palais.



CÔTES DU RHÔNE



Les raisins sont récoltés aux premières lueurs afin de conserver leur fraîcheur.

Ils sont ensuite légèrement pressés à l'aide d'un presseur pneumatique.

La fermentation sans sulfite à basse température dure une vingtaine de jours.

Grenache
Syrah
Viognier



Robe légère, teintée de reflets orangés.



Nez très aromatique à dominance fruits exotiques et mûre.



Longue persistance des arômes, accompagnée d'une belle onctuosité et vivacité. Vin tout en finesse.

A déguster entre 6° et 8°C avec :



Apéritif



Plats Méditerranéens



Grillades



Viandes blanches



Cuisine asiatique



Pour une dégustation et une consommation sans aléas, nos bouteilles sont bouchées en liège, garanties "sans goût de bouchon". Découvrez l'ensemble de notre gamme :





Julien de l'Embisque

Rosée Estivale

This dry rosé wine, served chilled, allows the aromas to express themselves fully on your palate.



CÔTES DU RHÔNE



Grapes are harvested at first light to preserve their freshness.

Then, they are then lightly pressed using a pneumatic press. Low temperature fermentation lasts about twenty days.

Winemaking w/o sulfite.

Grenache
Syrah
Viognier



To be enjoyed between 6° and 8°C with :

-  Aperitif
-  Mediterranean cooking
-  Barbecue
-  White meat
-  Asian cooking



Light dress with orange highlights.



Very aromatic nose, dominated by exotic fruits and blackberries.



Long-lasting aromas, accompanied by smoothness and liveliness. A wine full of finesse.



Our corked bottles are guaranteed to be "cork taint-free", making them easy to drink and enjoy. Discover our full range:





Julien de l'Embisque

Rosée Estivale

Dieser trockene Roséwein wird gekühlt serviert, damit sich die Aromen am Gaumen voll entfalten können.



CÔTES DU RHÔNE




Die Trauben werden im Morgengrauen bei dem ersten Tageslicht geerntet um ihre Frische zu erhalten.


Anschließend werden sie mit einer pneumatischen Presse leicht gepresst.

Die Gärung bei niedriger Temperatur dauert etwa zwanzig Tage.

Weinherstellung ohne Sulfite.

 Helles Kleid mit orangefarbenen Highlights.

 Eine feine, aromatische dominiert durch exotische Früchte und Himbeere.

 Dünn und leicht mit einem langen fruchtigen Abgang, weiße Blumen.

Grenache
Syrah
Cinsault
Viognier



Zu genießen zwischen 6° und 8°C mit :

-  Aperitif
-  Mediterrane Gerichte
-  Barbecue
-  Weißes Fleisch
-  Asiatische Gerichte



Unsere verkorkten Flaschen sind garantiert "korkenfrei", so dass sie leicht zu trinken und zu genießen sind. Entdecken Sie unser gesamtes Sortiment:





Julien de l'Embisque

Rosée Estivale

Deze droge roséwijn, die koel wordt geserveerd, laat de aroma's volledig tot uiting komen op je verhemelte.



CÔTES DU RHÔNE



De druiven worden bij het eerste licht geogst om hun versheid te behouden.

Daarna worden ze licht geperst met een pneumatische pers. De gisting bij lage temperatuur duurt ongeveer twintig dagen.

Wijnmaken zonder sulfiet.

Grenache
Syrah
Cinsault
Viognier



Lichte jurk met oranje accenten.



Zeer aromatische neus, gedomineerd door exotisch fruit en bramen.



Langdurige aroma's, vergezeld van zachtheid en levendigheid. Een wijn vol finesse.

Om van te genieten tussen 6° en 8°C met :



Aperitief



Mediterrane keuken



Barbecue



Wit vlees



Aziatisch koken



Onze flessen met kurk zijn gegarandeerd "kurkvrij", waardoor ze gemakkelijk te drinken en te genieten zijn.
Ontdek ons volledige assortiment:

