

# Berne Inspiration Rosé

Frankrike / Provence / Côtes de Provence

I nesten 2.600 år har man dyrket vin i Provence. Regionen har først og fremst blitt kjent for sine høykvalitative roséviner. Vinproduksjon har vært en selvfølge hos Château de Berne siden 1750. I dag har eiendommen ca. 143 solrike hektar for vindyrking. Ekspertise og disiplin er avgjørende for at vinhuset skal kunne hente ut det beste fra området druer. Prosessen foregår i et ultramoderne anlegg der vinene er under kontinuerlig kontroll. Terroir er viktig, og man er opptatt av å fremheve det opprinnelsestypiske fra naturen.

En klassisk og typeriktig rosé fra Provence.  
Sertifisert økologisk fra årgang 2022.



<b>Type</b>	Rosévin
<b>Klassifikasjon</b>	AOP Côtes de Provence
<b>Produsent</b>	Château de Berne
<b>Årgang</b>	2023
<b>Druetyper</b>	60% Cinsault, 40% Grenache
<b>Vinifikasjon</b>	Direkte pressing etterfulgt av dekantering og temperaturkontrollert gjæring ved 18° C.
<b>Lagring</b>	Kun ståltank.
<b>Analyse</b>	Alkohol: 12,5 %      Sukker: 0,21 g/l      Syre: 3,8 g/l
<b>Holdbarhet</b>	Konsumklar men kan lagres i 2 år.
<b>Karakteristikk</b>	Lys rosa farge. Delikat duft av fersken, aprikos, rips og urter. Smaken er tørr, frisk og med en fyldig palett med velbalansert syre. Kraftig med lang ettersmak.
<b>Serveringstemperatur</b>	6-8° C
<b>Passer til</b>	Lyst kjøtt, grillet fisk, spekemat og aperitiff. Eller hvorfor ikke til en bouillabaisse eller en salat Nicoise, klassiske kombinasjoner! Prøv den også gjerne til asiatisk-inspirert mat.
<b>Webside</b>	www.chateauberne.com

## Høyoppløselig bilde



3 760033 593876



<b>Volum</b>	<b>Varenummer</b>	<b>EPD-nr</b>	<b>Pris Vinmonopolet</b>
3 L	8334607	5063243	kr. 1 450,00
<b>Antall i kasse</b>	<b>Sortiment</b>	<b>Vectura nr</b>	
1	Bestillingsutvalg		

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:  
· <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

**SOLERA**  
BEVERAGE GROUP  
*Drink for every moment*