Sévigné Conty, il Rosé che accompagna l'estate

sevigne-conty-rose-de-provence-75cl-36fe25a8

Vino dal fascino discreto ed elegante freschezza: da aperitivo al tramonto, post-dinner in Costa Azzurra, party in spiaggia a Capri, a cocktail cittadino e mondano. Dalla Francia all'Italia, nei luoghi della movida chic e nei momenti più diversi, con gli abbinamenti preferiti, c'è solo un punto fermo: il Rosé SÉVIGNÉ CONTY, frizzante e con un tocco di azzardo, ricco di fascino e di allure francese. E' lui il vino di questa estate, fresco e leggero, piacevole al palato, capace di accompagnare, in barca o a bordo piscina, una tavola che predilige crostacei e pesce, spesso crudo. Un grande Rosé francese, per la prima volta in Italia, in una bottiglia unica e raffinata come il suo gusto.

Il Domaine SÉVIGNÉ CONTY, in Provenza, è famoso per i suoi micro terroirs, per il suolo, calcareo e argilloso e per l'età delle sue vigne, in media superiore ai 40 anni. Nella più pura tradizione e nel rispetto dell'ambiente, del terreno e della vigna la Maison SÉVIGNÉ CONTY coltiva solo uve di grande qualità a resa controllata, le seleziona e vendemmia a mano per poi creare assemblaggi che tengano conto delle peculiarità delle singole particelle.

"Dal vigneto alla cantina, ci concentriamo sul rispetto delle uve", precisano dalla Maison *"grazie al controllo totale della maturità di ogni appezzamento, a una vendemmia fatta a mano che consente di realizzare assemblaggi naturali durante la fase di raccolta dell'uva, fino alla peculiare fase di pressatura, realizzata con una tecnica inerte che previene l'ossidazione del chicco".*

Ecco come nasce un grande Rosé, non convenzionale rispetto agli altri della Provenza e con uno stile del tutto nuovo.

Il suo colore chiaro, la sua complessità aromatica, la freschezza e la rotondità acidula sul finale lo rendono un Rosé di grande personalità: il lusso della Provenza. La complessità della miscela naturale di uve Grenache, Cinsault e Cabernet porta a uno stile unico, con aromi combinati di pesca e agrumi. La maestria nel controllo manuale della maturità e dell'acidità dell'uva rende possibile un vino che

incanta il palato con la sua spiccata freschezza leggermente acidulata.

Il canto delle cicale, i profumi della Provenza e i raggi di sole: è tutto racchiuso in questa particolarissima bottiglia capace di dare un tocco di classe ad ogni tavola.

SÉVIGNÉ CONTY è distribuito in esclusiva per l’Italia da D&C (Gruppo Eurofood).