

DUFLAIR ROSÉ

A história começou no vilarejo de Labastide-Saint-Pierre, entre Toulouse e Bordeaux. Em 1878, Prosper Arbeau começou a aproveitar dessas terras exigentes. Nesta região chamada de Frontonnais se produz vinhos desde a antiguidade para abastecer o consumo dos habitantes de TOULOUSE. Mas é Jean-Claude Arbeau que a Maison focou mesmo na produção para exportação pelo mundo todo, graças ao engarrafamento na vinícola. Hoje, mais de 200 depois, a Maison ainda ficou na família: Anne e Geraud Arbeau, irmãos, são os atuais gerentes e dono da vinícola.



Sudoeste de França



60% Syrah e 40% Gamay



Clássica. Em cuba durante pelo menos 10 dias.



Envelhece 2 a 3 meses em cubas de inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor rosa claro e brilhante.



Apresenta aromas de cereja e morango.



Em boca, tem agradável frescor, lembrando frutas silvestres. Muito equilibrado.



Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.



Ideal com peixes brancos e frutos do mar e culinária asiática.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 12%

Açúcar: 1,3 g/l

Acidez Total: 76,3 meq/l

PH: 3,40



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO