

Sévigéné 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).