



Harmonie de Gascogne Rosé

Herkomst

IGP Côtes de Gascogne, Frankrijk

Druivenras

Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 25%, Tannat 15%, Syrah 8%, Malbec 10%, Pinot Noir 10% en Manseng Noir 7%

Vinificatie

Het oogsten gebeurt machinaal en elke variëteit wordt afzonderlijk geplukt en gevinifieerd. Eenmaal bij de wijnmakerij, de druiven worden zeer zorgvuldig ontsteelt en geplet voordat ze naar roestvrijstalen vaten worden overgebracht. De druiven ondergaan korte tijd de maceratie en de lichtgekleurde most wordt vervolgens afgevoerd, waardoor een delicate most ontstaat en rosé kleur volgens de saignée-methode (wat letterlijk bloeden betekent). Het ongefermenteerde druivensap wordt op lage temperatuur gevinifieerd bij eentemperatuur tussen 15 en 17°C.

Rijping

De wijn rijpt in RVS vaten om frisheid en jeugdigheid te behouden en smaak te maximaliseren.

Alcoholpercentage

10,5%

Proefnotitie

Met zijn lichtroze tint heeft deze wijn een frisse neus van perzik en rozen. In de mond is hij smakelijk, met een vleugje pittige grenadine.

Wijn-spijs

Perfekte wijn voor bij een zomerse borrel of feestje. Heerlijk bij lunchgerechten met vegetarische ingrediënten en fruitsalades.

Serveertemperatuur

8-10 graden Celsius

