



Harmonie de Gascogne Rouge

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 ontsiept en lichtjes geplet, voordat ze worden overgebracht naar roestvrijstalen vaten voor de alcoholische vergisting, waarbij er dagelijks wordt overgepompt. De wijnen worden in de tanks gelaten en maceratie duurt ongeveer tien dagen, nadat de alcoholische gisting is voltooid. Vervolgens wordt de most zachtjes geperst in een pneumatische pers. Malolactische gisting vindt plaats voordat de wijnen worden geblend.

Rijping

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

Alcoholpercentage

11,5%

Proefnotitie

Met een robijnrode kleur biedt het een zeer fruitige, expressieve neus met tonen van kleine bessen: aardbei, zwarte bes, braambes en kers. In de mond vinden we deze generositeit terug in een lichte en smakelijke structuur. De elegante structuur zonder veel tannine is aangenaam ondersteund door een prachtige frisheid.

Wijn-spijs

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

Serveertemperatuur

14-16 graden Celsius

