Jardins de Gascogne Rosé, IGP de Gascogne

Een modern vinificatieproces maakt het nu mogelijk om uitstekende rosé's te produceren uit de armagnac regio in de Gers, waar de wijnstokken op een duurzame manier worden geteeld.

Oorsprong: De wijngaarden strekken zich uit rond Condom, waar het hypermoderne wijnhuis van Cédric Garzuel is gevestigd. Cédric is de trotse drager van de kleuren van de Côtes de Gascogne, “moderne, fruitige, verkwikkende en originele wijnen, en je zult zien hoeveel plezier deze bescheiden wijn kan brengen. Bovendien roept Jardins de Gascogne frisheid, natuurlijkheid en gezelligheid op, typisch voor de wijnen uit deze streek. Het klimaat is hier gematigd oceanisch, met warme zomers en hoge temperaturen tussen dag en nacht. De klei-kalksteen en siltige kleibodems zorgen voor een goede drainage. De zachte hellingen en goede ligging helpen de druiven om perfect te rijpen.

Druiven: 50% cabernet-sauvignon & 50% merlot

Vinificatie: De verschillende druivensoorten worden 's nachts bij optimale rijpheid geoogst om hun aroma's te behouden, en vervolgens apart gevinifieerd. De schilweking duurt 2 tot 3 uur voor de cabernets en slechts 1 tot 2 uur voor de merlot, afhankelijk van hoe snel de druiven hun kleur vrijgeven. Het vrijgekomen sap wordt vervolgens geëxtraheerd door zachte pneumatische persing in een luchtdichte omgeving. Vervolgens wordt de beste most van de pers gedeeltelijk opnieuw geïncorporeerd. Matige bezinking. De temperatuur van de alcoholische gisting wordt geregeld op ongeveer 16°C om de aromatische expressie te optimaliseren. Geen malolactische gisting. De rijping in roestvrijstalen vaten is bedoeld om het aromatisch potentieel en de natuurlijke levendigheid van deze cuvée te behouden door de wijnen op een lage temperatuur (6 tot 8°C) te houden, op fijne droesem, tot ze worden gebotteld.

Degustatie: Deze wijn is een echte verleider door zijn aroma's van rood fruit (framboos) en banaan. Mooi evenwichtig met een gestructureerde afdronk

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Een heerlijke, gastronomische rosé die in al zijn eenvoud een hele maaltijd kan vergezellen.