

Domaine de l'Ile, Côtes de Provence, BIO



Dit landgoed is onlangs aangekocht door het huis Chanel en ligt op het eiland Porquerolles voor Hyères.

Druiven: 28% Grenache – 24% Syrah – 21 % Cinsault – 16% Mourvèdre – 11% Tibouren

Degustatie: Een delicatessen met een kristalheldere schijn. De neus geurt naar sappige, dorstlessende meloen en vers fruit, direct van de boom geplukt, versterkt door de geur van witte bloemen. In de mond onthult de de wijn zijn volume en een zilte toets.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Dit is een luchtige en levendige rosé, die het licht en de rust van het eiland suggereert.

- Mozzarella, tomaten, basilicum
- Bouillabaisse
- Gallega gebakken octopus
- Tonijn op Baskische wijze
- ...