Le souffle du Géant Rosé, AOP Ventoux



Het is een geprivilegeerde plek: de wijnboeren zetten zich in voor de verbetering en het behoud van hun omgeving, door duurzame ontwikkelingspraktijken toe te passen met respect voor culturele waarden en natuurbescherming. De hellingen van de Ventoux en de Dentelles de Montmirail keten beschermen de wijngaarden tegen de overmatige Mistral wind. De koele wind-stromingen "souffle du géant" zorgen voor betere rijpheid bevorderen.

Oorsprong: Le Souffle du Géant" rosé wordt geproduceerd op de noordwestelijke hellingen van de Mont Ventoux, vooral rond de dorpen Beaumont-du-Ventoux, Malaucène en Le Barroux. De wijnstokken liggen op een hoogte tussen 300 en 500 meter en profiteren van een noordwestelijke ligging, waardoor de druiven langzaam rijpen. De stenige klei-kalksteenbodems zorgen voor een uitstekende drainage. Het mediterrane klimaat, getemperd door hoogte- en berginvloeden, biedt zonnige dagen en koele nachten, terwijl de Dentelles de Montmirail keten en de Mont Ventoux de wijngaarden beschermen tegen de excessen van de mistralwind, wat ideale omstandigheden creëert voor het telen van wijnstokken.

Druiven: Grenache noir 85%, Syrah 15%

Vinificatie: De druiven worden gedeeltelijk gemacereerd met de schillen gedurende 6 tot 12 uur, waarna de most bezinkt door statische bezinking. De alcoholische gisting vindt plaats bij lage temperatuur (14-16°C) gedurende ongeveer drie weken in roestvrijstalen vaten, waardoor de frisheid en aroma's van de wijn bewaard blijven. Na de gisting rijpt de wijn op zijn fijne droesem in roestvrijstalen vaten, waardoor hij een rijkere textuur en een grotere aromatische complexiteit krijgt.

Degustatie: De neus onthult toetsen van pioenroos en rode bessen, gevolgd door exotisch fruit.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Combinatie gerechten: Het past bij bijna alles: vleeswaren, vis, gegrild vlees en alle gezellige momenten, bij voorkeur bij warm weer.

- Dim sum - loempia's
- ...