Eau de Provence, Côtes de Provence



EAU DE PROVENCE maakt al furore op de internationale scène als wijn per glas in levendige restaurants en beachclubs over de hele wereld. Eau de Provence brengt zowel overdag als 's avonds een toets van elegantie en verfijning in levendige sociale omgevingen. Met elke slok drink je niet alleen wijn, maar sluit je je aan bij een meeslepend merkverhaal dat zowel traditie als moderniteit viert.

Oorsprong: Rond Brignoles, in het hart van de Provence, liggen de beste wijngaarden op goed doorlatende kalk- en kleigronden, rijk aan mineralen. Dit terroir, gecombineerd met overvloedige zonneschijn en verfrissende zeebriesjes, bevordert een langzame en evenwichtige rijping van de druiven. De Grenache ontwikkelt hier intense aroma's van rood fruit, terwijl de Cinsault verfijning en frisheid toevoegt, wat resulteert in elegante en harmonieuze roséwijnen.

Druiven: Grenache: 50%, cinsault: 40%, syrah: 5%, vermentino: 5%

Vinificatie: De vinificatie van een rosé uit de Provence combineert traditioneel vakmanschap met moderne technieken. De druiven worden met de hand geoogst, vroeg in de ochtend of laat in de avond, om hun frisheid en natuurlijke zuurgraad te behouden. Vervolgens worden de trossen voorzichtig geperst met pneumatische persen om een heldere, lichte most te verkrijgen, kenmerkend voor de roséwijnen uit de Provence. De gisting vindt plaats bij lage temperatuur in roestvrijstalen tanks om de fruitige aroma’s en de levendigheid van de wijn te behouden. Een korte maceratie zorgt voor een delicate kleur zonder de frisheid aan te tasten. Na de gisting worden de wijnen zorgvuldig gemengd om een harmonieuze balans te bereiken. De rijping, kort en in roestvrijstalen tanks, behoudt de frisheid van de wijn, waarna hij onder gecontroleerde omstandigheden wordt gebotteld. Het resultaat is een elegante, frisse en aromatische rosé.

Degustatie: Hij opent zich met een citruszeste en een tropisch zomerboeket. In de mond onthullen de hartnoten steenvruchten, frisse wijnperziken vermengd met rijpe, sappige abrikozen en een subtiele hint van de zee. Een finale eindigt met basisnoten waarin de zeebries het wilde dennenhout ontmoet, verwarmd door delicate Provençaalse kruiden en specerijen, met een vleugje kaneel.

Bewaarpotentieel: 2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Het is een perfecte begeleider van zeevruchten en mediterrane gerechten, maar ook de ideale wijn voor een aperitief of een stijlvolle avond uit.