# Cosette Cinsault Rosé IGP d'OC




*Ontstaan uit een verhaal van wijngaarden en bistro's brengt deze Cinsault rosé een eerbetoon aan Cosette en haar liefde voor delen. Een frisse, delicate en van nature lichte rosé, gemaakt voor eenvoudige tafels en gesprekken die blijven duren. De bistrosfeer, fruitige frisheid en het pure plezier van samen een glas te drinken.*

**Oorsprong:** Afkomstig van geselecteerde percelen op zuidgerichte hellingen rond La Redorte in de Pays d'Oc. De klei-kalkbodems houden het vocht vast en het bladerdek beschermt de druiven tegen de zon, wat zorgt voor frisheid, geleidelijke rijping en natuurlijke balans.

**Druiven:** Cinsault

**Vinificatie:** Vroege oogst vanaf begin augustus, uitgevoerd tijdens de koelste nachtelijke uren om de zuurgraad te behouden, suikers te beperken en een natuurlijk laag alcoholpercentage te verkrijgen. Directe persing na de oogst voor een zeer lichte rosékleur. Korte alcoholische gisting in roestvrijstalen tanks met temperatuurcontrole tussen 14 en 18 °C om delicate fruit- en bloemaroma's te behouden. Rijping op fijne lie in roestvrijstalen tanks gedurende 2 tot 3 maanden, wat zorgt voor rondheid, complexiteit en textuur met behoud van frisheid.

**Degustatie:** Zeer lichtroze kleur met zalmkleurige toetsen. Fijne neus van frisse rode vruchten en citrus. In de mond levendig, licht en elegant, met een frisse en dorstlessende afdronk.

**Bewaarpotentieel:** Jong te drinken

**Combinatie gerechten:** Ideaal als aperitief, bij tapas, zomerse salades, gegrilde groenten, een witte pizza met kruiden of lichte mediterrane gerechten.