Merlot & Grenache, IGP d'Oc, Laroche



Deze rode wijn uit de Pays d'Oc, ontstaan uit de combinatie van Merlot en Grenache, belichaamt de mediterrane generositeit en de frisheid die behouden blijft dankzij het unieke microklimaat van de Orb-vallei. Een fruitige en toegankelijke wijn, perfect voor gezellige momenten.

Oorsprong: De Merlot, geoogst in de buurt van Carcassonne, en de Grenache, afkomstig uit de regio Béziers, gedijen op klei-kalkbodems en profiteren van een gematigd klimaat door de nabijheid van de zee.

Druiven: 60% merlot, 40% grenache

Vinificatie: 12 dagen fermentatie bij 26-28 °C in roestvrijstalen tanks, met dagelijkse overpompen. Volledige malolactische gisting, gevolgd door een rijping van 6 maanden in tanks om het fruit en de frisheid te behouden.

Degustatie: Zijn robijnrode kleur onthult een heerlijke neus van rijpe rode vruchten en zoete kruiden. In de mond biedt hij een soepele aanzet, zachte tannines en een afdronk met tonen van kersen en zoethout.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 14-16 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij een risotto alla milanese, pasta met eekhoorntjesbrood of een kalfsgebraad.

- Merguez en rode bonen
- Vlaams stoofvlees
- ...