Les Croisières Rosé, IGP Pays d'Oc, Grenache & Syrah



Ga naar een zonnige avontuur met deze rosé uit de Pays d'Oc, waar de frisheid van mediterrane druivensoorten samengaat met de elegantie van een genereuze terroir uit de regio Bériers. Een wijn die de geest van zomerse cruises vangt: licht, fruitig en dorstlessend, hij belichaamt de gezelligheid en het eenvoudige plezier van de wijnen uit het zuiden.

Oorsprong: De percelen, geselecteerd rond Béziers, profiteren van klei-kalkbodems die vocht vasthouden en de aromatische expressie van de druivensoorten bevorderen. Het warme en winderige mediterrane microklimaat zorgt voor de ideale frisheid en rijpheid voor een evenwichtige en fruitige rosé.

Druiven: 80% grenache & 20% syrah

Vinificatie: De druiven worden direct onder lage druk geperst om het sap voorzichtig te extraheren. Na een rijping op de droesem van 5 tot 7 dagen en een statische koude klaring vindt de alcoholische gisting plaats in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur, waardoor alle frisheid en primaire aroma's behouden blijven.

Degustatie: De bleke kleur met roze schitteringen onthult een heerlijke neus van aardbei, framboos en rode bes, versterkt door bloemige tonen van roos en sinaasappel. In de mond verleidt hij door zijn zachtheid en soepelheid, in balans gebracht door een vleugje citroenschil en een mentholachtige afdronk, met een verfrissende persistentie.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Perfect als aperitief, past hij uitstekend bij zomerse salades, tapas, koude soepen, gekruid gegrild wit vlees of een tajine van zeeduivel. Geserveerd op 10 °C is hij de ideale begeleider van ontspannen maaltijden en gezellige momenten.