

IGP La Haute Vallée de l'Orb

Bodem : Ruffe, kalk en klei, zandsteen en basalt.

Druivenstokken : Cinsault, Pinot noir.

Oogst : Manueel in "cagettes".

Oogstdatum : 8 en 9 september

Vinificatie : Pressurage direct en vinificatie in inox cuves.

Veroudering : In inox cuves op z'n bezinksel.

Noties degustatie : Deze rosé geeft een zeer getypeerde en complexe neus met noties van thijm, lilas, viooltjes en braambessen. De mond wordt gedomineerd door de kruidige aroma's. Het bouquet wordt ondersteund door een mooi evenwicht in de mond, voorzien van een molligheid en mineraliteit die uitmonden in een lange finale.

Harmonie : Door zijn rijkheid en zijn evenwicht, vindt deze rosé zijn plaats aan tafel met een ruim spectrum aan gerechten gaande van vis, wit vlees naar de mediterrane keuken in het algemeen. Een schenkt temperatuur van ongeveer 10°C wordt warm aanbevolen.



*Cuvée
Rosé*