

CATEGORIE:	Droge rosé
HERKOMST:	Frankrijk - Vin de Pays des Côtes de Gascogne - Zuidwest
DRUIVENSOORT:	Merlot, Cabernet Sauvignon en Franc, en Tannat
VINIFICATIE:	Moderne rosé vinificatie volgens de Saignée methode; korte inweking van de schillen waarna het rosé druivensap apart vergist wordt (lage temperatuur) gedurende enkele dagen.
KARAKTER:	Mooie rose kleur! In zijn neus heerlijk rood fruit, zoals aardbeien en kersen. Een verfrissende smaak die soepel en rond overkomt. Combineert goed met het aanwezige fruit!
SERVEREN:	Serveer deze wijn gekoeld op een temperatuur van ongeveer 8 tot 10 graden. Een ideale aperitief wijn die tevens goed valt te combineren bij enkele culinaire creaties, zoals bij een zomerse salade.
HOUDBAAR:	Nu op dronk.
EXTRA INFO:	Deze wijn is afgesloten met een kwalitatief hoogwaardige schroefdop om zo zijn frisheid optimaal te behouden

