



Wijnfiche

Miss Anaïs – Rosé Pays d'Oc IGP Grenache Gris FRANKRIJK (FRANKRIJK) —

Vinificatie

De bodem bestaat uit een klei- en kalksteen afzetting. De wijn wordt gemaakt volgens een traditionele vinificatie op lage temperatuur. Het maken van de wijn valt onder de groep Jean d'Allibert. De kelders hebben een bottellijn met een capaciteit van 90.000 flessen / dag en een vatruimte van 50.000 hL, bestaande uit 115 roestvrijstalen en polyester tanks, van 10 tot 2.600 hL. Er werken 35 mensen om 11 miljoen flessen te verpakken en 200.000 hL wijn in bulk te verzenden.

Smaak

De kleur is mooi licht zalm roze. In de neus finesse troef, met fruitige aroma's en toetsen van bloemen. In de mond geeft deze rosé een ronde aanzet en een frisse finale, een heerlijke lichte rosé met inhoud.

Gerechten

Salades - zomers | Salades - kruidig en provençaals | Vis - gegrild | Charcuterie | Aperitief | Koude schotels

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Grenache Gris (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 8 - 10 °C

