Wijnfiche

Couly Dutheil - René Couly rosé | Chinon (Loire) Frankrijk (Frankrijk) — 2025

Vinificatie

De wijn ondergaat een 12-uur durende maceratie, na het sorteren en ontstelen van de druiven. Dan komt de alcoholische fermentatie op gang op basis van wilde gisten. Door de constante temperatuurscontrole tijdens de hele vinificatie, wordt de fruitigheid van de cabernet franc druif benadrukt. Rond de paasvakantie volgend op de oogst wordt de wijn gebotteld.

Smaak

Mooie diepe kleur. In de neus is de wijn eerder discreet, maar uitnodigend met toetsen van aalbessen en citrus. In de mond is deze wijn vol en een beetje vlezig, gekruid met wat zoethout, paprika en peper in finale. Deze gestructureerde rosé is harmonieus en flatterend.

Gerechten

Langoustine | Oosterse keuken | Barbecue | Salades - zomers | Lamsvlees - gegrild | Steak - gegrild

Algemene info

Type: Rosé
Druivenrassen: Cabernet Franc
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 2-3
Serveertemperatuur: 8 °C
Smaakprofiel: Stevig vol

