Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Reserve Rosé | IGP Côtes de Gascogne Frankrijk (Frankrijk) — 2025

Domein

Dom. de Pellehaut

Het 550ha grote domein wordt beheerd door de twee broers Mathieu en Martin Béraut die hiermee een 300-jarige familietraditie verder zetten in Montréal-du-Gers, het zuidwesten van Frankrijk. 180 ha is beplant met wijnstokken van gemiddeld 30 jaar oud. Deze zijn gelegen op drie bergruggen met voornamelijk een klei en kalkrijke ondergrond voor de witte Chardonnay druif en de rode druivensoorten. Een gedeelte van de wijngaard heeft een ondergrond van klei en zand die finessevolle en aromatische witte druiven afleveren (Ugni Blanc, Sauvignon, Gros Manseng).

Vinificatie

De oogst gebeurt 's nachts, waarna een aparte koude maceratie plaats vindt. De gisting gebeurt na de assemblage op koude temperatuur. De wijn rijpt op zijn fijne gistresten gedurende 4 maanden. Na filtratie gaat de wijn op fles.

Smaak

Deze lichtroze gekleurde wijn doet in de neus denken aan verse aardbeien die perfect rijp zijn, samen met een zomerse pompelmoes. In de mond geeft de wijn een sappig gevoel, met knapperig fruit en een verfrissende en florale afdronk. Een wijn om van te genieten in elk seizoen en bij elke gelegenheid.

Gerechten

Tapas | Genietwijn | Salades - zomers

Algemene info

Type: Rosé
Druivenrassen: Syrah, Malbec
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 2-3
Serveertemperatuur: 6-8 °C
Smaakprofiel: Fruitig fris

