



Wijnfiche

Domaine de Pellehaut – Harmonie Rosé | IGP Côtes de Gascogne Frankrijk (Frankrijk, France) – 2024

Domein

Dom. de Pellehaut

Het 550ha grote domein wordt beheerd door de twee broers Mathieu en Martin Béraud die hiermee een 300-jarige familietraditie verder zetten in Montréal-du-Gers, het zuidwesten van Frankrijk. 180 ha is beplant met wijnstokken van gemiddeld 27 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 verschillende druivensoorten worden apart gevinifieerd. Na een kort schilcontact, bekomt men het sap volgens de saignée methode, zonder persing. De gisting aan lage temperatuur mondt uit in een rijping op zijn gistresten, ook koud om veel fruit te behouden. Na filtering gaat de wijn op fles.

Smaak

Deze assemblage van 5 druiven biedt ons een zalmroze kleur in het glas en een levendige neus met perzikgeuren. Sappig in de mond met zeste van bergamot, rode bes en framboos. Een Vegan Friendly en passepartout rosé die menig liefhebber zal kunnen smaken.

Gerechten

Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Barbecue | Vis - gegrild | Aperitief

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Syrah, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

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

Serveertemperatuur: 8-10°C

Smaakprofiel: Fruitig fris

