Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Harmonie 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 verschillende druivensoorten worden appart 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 lichtroze wijn doet in de neus denken aan vers rood fruit, violetjes en rozen. In de mond geeft de wijn een sappig gevoel, met een heerlijk verfrissende en florale afdronk.

Gerechten

Genietwijn | Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Vlees - gegrild | Aperitief

Algemene info

Type: Rosé
Druivenrassen: Syrah, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Manseng Noir, Tannat
Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis
Te bewaren (jaren): + 1-2
Serveertemperatuur: 6-8 °C

