



Wijnfiche

Château Jouclary – Rosé Cabardès AOP Frankrijk (Frankrijk) – 2021

Domein

Ch. Jouclary

De wijngaarden liggen in het voorgebergte van de Montagne Noire, met zicht op de historische stad Carcassonne. Het familiale domein omvat 60 Ha wijngaard, waarvan de helft AOP Cabardès, met een steenrijke klei en kalk bodem, wat zorgt voor geconcentreerde wijnen. De andere helft behoort tot de appellatie IGP Oc en produceert frisse wijnen. Men bezit vooral cementen cuves, voor het vergisten van het druivensap. Deze ruimte ligt half onder de grond en wordt jaarlijks aangepast aan modernere technieken.

Vinificatie

Directe persing met een selectie van de sappen. Vergisting onder koude temperatuur. Ook de vinificatie gebeurt bij lage temperatuur (16 tot 18°).

Smaak

Dit is een rosé voor elk moment, met een lichte zalmroze kleur. De aroma's zijn delicaat en luchtig, met geuren van witte bloemen, viooltjes en gedroogde bloemen die zich vermengen met de fruitige aroma's van perzik, bes, citrusvruchten en exotisch fruit. Hoewel de wijn een krachtige smaak heeft met veel fruit, is het een wijn gebaseerd op harmonie en subtiliteit.

Gerechten

Exotische keuken, Tapas, Charcuterie, Salades met exotisch fruit, Aperitief

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Syrah (10%), Cabernet Franc (40%), Cinsault (10%), Grenache (40%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 1-2

Serveertemperatuur: 6-8°C

