



Wijnfiche

Domaine Roland Tissier Rosé | Sancerre Frankrijk (Frankrijk, France) – 2024

Domein

Dom. Roland Tissier

Het domein van Roland Tissier is gelegen in het Cher-departement. Al sedert drie generaties verbouwd de familie Tissier wijn. De wijngaarden hebben een oppervlakte van 11 hectare en bestaan voor 80% uit Sauvignon en 20% uit Pinot Noir. Momenteel beheren Rodolphe en Florent het wijndomein.

Vinificatie

De Sancerre rosé wordt gemaakt van de emblematische druivensoort van de streek: Pinot Noir. De wijnstokken, met een gemiddelde leeftijd van 25 jaar, zijn aangeplant op een ondergrond van klei-kalksteen en vuursteen (silex). De oogst gebeurt machinaal en na een zeer trage pneumatische persing ondergaat het sap een statische koudbezinking van 24 uur. Vervolgens wordt het sap overgeheveld naar roestvrijstalen cuves voor de alcoholische gisting, die plaatsvindt onder gecontroleerde, lage temperatuur (ongeveer 15°C) gedurende 15 tot 20 dagen. Daarna rijpt de wijn op zijn fijne gistresten, waarna hij wordt geklaard met bentoniet. Na enkele weken volgt het overhevelen en een filtering met Kieselghur, waarna de wijn gebotteld wordt.

Smaak

We zien een mooie licht zalmroze kleur in het glas. Een fruitige en verfrissende rosé, geliefd om zijn harmonieuze karakter. Aroma's van fijn rood fruit worden verfrist door citrus en pompelmoes, en aangevuld met een subtiele kruidige toets. Verfijnd en fris in de mond, een wijn die helemaal past bij de mooie zomerse dagen.

Gerechten

Salades | Barbecue | Aziatische gerechten | Aperitief

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Pinot Noir

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 1-2"

Serveertemperatuur: 10 - 12°C

Smaakprofiel: Fruitig fris

