Wijnfiche

# Domaine de Pellehaut - L'Eté Gascon Rosé (demi-sec) | IGP Côtes de Gascogne France (Frankrijk) — 2025

## Vinification

De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken voor deze wijn is 40 jaar, de oudste van het domein. Na een korte koude maceratie, onttrekt men het sap volgens de saignée methode, zonder persen, aan lage temperatuur. Het sap gist aan koude temperatuur en deze gisting wordt door verder te koelen gestopt om zo een beetje restsuiker in de wijn te behouden. Men zorgt hierdoor voor een mooie balans tussen frisheid en zoetheid. De wijn wordt geklaard met klei, gestabiliseerd en gefilterd en tot slot gebotteld.

## Dégustation

Deze medium zoete rosé heeft een zachtroze kleur, met in de neus een parfum van aardbeien. Het pallet vertoont toetsen van gestoofde aardbei, rijp rood fruit en marshmallow, met florale toesten van klaprozen.

## Mets adaptées

Vin plaisir | Dessert - fruits rouges | Fraises

## Caractéristiques

Type: Rosé
Cépage: Merlot, Tannat
Viticulture: Raisonnée
Stocker (années): + 2-3
Servir à: 7-8 °C
Profil de goût: Puissant ample

