

Naam van de wijn: Cuvée Pierre Martin Rosé

Producent: Domaine Saint Félix, Les Vins Krossa

Herkomstbenaming: Vin de Pays d'OC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): grenache, syrah, carignan

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Les Vins Krossa werd in 1995 door Alexander Krossa opgericht. Hij was daarvoor 5 jaar lang 'éleveur en vins' (lett.: wijn opvoeder) en exportdirecteur in het familiedomein van 70 ha. Het nieuwe bedrijf 'Les Vins Krossa' exporteert een selectie van de allerbeste wijnen uit de Languedoc-Roussillon.

Vinificatie (wijnbereiding): de trossen worden volledig ontsteeld, waarna de druiven langzaam pneumatisch geperst worden. Na een koude behandeling om de most op een natuurlijke wijze te klaren, vindt de gisting plaats bij 18°C. De jonge wijn wordt na de gisting nog 4-6 maanden opgevoed op de eigen 'lies' (fijn bezinksel) met regelmatige 'remuages' (los- en doorroeren van het bezinksel).



Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: verfrissende, levendige, aromatische (rode vruchtjes en specerijen), mondvullende roséwijn, rijk, gul en gastronomisch. Een typische rosé voor de mooiste dagen, van de lente tot de herfst... Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: *great value for money* als aperitief- of terraswijn! Ideaal voor alle informele eet- en drinkgelegenheden, van barbecue tot strandfeest en van picknick tot landelijke lunch. Aan tafel een aanrader bij zomerse gerechten op basis van gegrilde vis (tonijn, zwaardvis, marlijn etc.) met tomaten, olijven, gegrilde courgette, aubergine, paprika, venkel... Zeer op zijn gemak bij allerlei vis of zeevruchten 'à la plancha', bij pasta of risotto met zee en land lekkernijen (type paella), bij tapas, mezze en andere finger-food.

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch.