

Naam van de wijn: La Croix de la Résidence cinsault rosé

Producent: La Croix de la Résidence, négociant-éleveur Badet Clément & Cie

Herkomstbenaming: Vin de Pays (IGP) d'OC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): cinsault 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de familie Delaunay is al meer dan honderd jaar een begrip in Bourgogne, als producenten en '*négociant-éleveurs*' (lett.: handelaars die de wijnen zelf opvoeden). Catherine en Laurent Delaunay vertegenwoordigen de 4e generatie van deze familie. Als afgestudeerde oenoloog richtten ze in 1995 met de steun van hun familie een eigen handelsbedrijf, Badet Clément & Cie (naar de naam van een door hun grootvader in 1932 overgenomen klein wijnhuis). Hun oorspronkelijke doel was het overbrengen van hun kennis in de Zuid-Franse regio Languedoc en daar de familietraditie voort te zetten van het uitzoeken en opvoeden van speciale cuvées met een duidelijk streekgebonden karakter. Bijna 15 jaar later is het 'bedrijfje' flink uit haar jasje gegroeid, en de doelstelling is met de tijd meegegaan. Badet Clément & Cie zijn nu '*créateurs de vins de marque*' (merkwijn ontwerpers), gespecialiseerd in het creëren van Franse, kwalitatief hoogwaardige merkwijnen voor de internationale markten.



Vinificatie (wijnbereiding): De speciaal voor deze wijn geselecteerde cinsault druiven komen uit diverse wijngaarden van de Pays d'Oc. De hele trossen worden enige uren in tanks ingeweekt tot het sap de juiste rosé kleur krijgt. Na het persen wordt het verder als witte wijn gevinifieerd, bij lage temperatuur en zonder malolactische gisting.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Uitnodigende rosé kleur. Zeer fruitig in de neus, met rood fruit in de hoofdrol (framboos, granaatappel) en wat florale accenten. Op de tong, eerst fris in aanzet en rond in de mond, aangenaam fruitig en evenwichtig. Serveren: 10-12°C (in de zomer kan het wat koeler). Bewaren: bedoeld voor directe consumptie, binnen 1-2 jaar na de oogst.

Culinair advies: Prima wijn als aperitief, op het terras, het strand, bij recepties, feestjes, gourmetten, steengrillen of barbecueën met vis en andere zeelekkernijen of roodvlees, bij landelijke buffetten, picknick en lunch, met gemengde salades en/of vleeswaren, gevulde groente en pasta.

Smaaktype: fris, licht, fruitig en elegant.