

Naam van de wijn: Cante Merle rosé

Herkomstbenaming: Pays d'OC, IGP (Indication Géographique Protégée)

Druivenras(sen)

cinsault, grenache, carignan en syrah

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden 's nachts geoogst om ze zo koel bij het wijnbedrijf te krijgen. Na volledig ontsleed te zijn worden de witte druiven langzaam pneumatisch geperst. Na een koude behandeling om de most op een natuurlijke wijze te klaren, vindt de gisting plaats bij 13 tot 15°C. Zo worden de aromatische bestanddelen zoveel mogelijk behouden. De jonge wijn wordt na de gisting nog 4-6 maanden opgevoed op de eigen 'lies' (fijn bezinksel) met regelmatige 'remuages' (lossen en doorroeren van het bezinksel).

De blauwe druiven voor de rosé blijven korte tijd in contact met het sap om zo de fijne rosé kleur en subtiel rood fruitgeurtjes af te geven. Vervolgens wordt het sap overgeheveld naar een andere tank, zonder de blauwe druivenschillen. De vergisting vindt evenals bij de witte wijn op een koele temperatuur plaats.

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°C. Bewaren: binnen 1-2 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: great value for money wijnen. 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 lichte gerechten waarbij zee en land lekkernijen worden gecombineerd: vitello tonnato, salades, gebakken varkensvlees en schelpdieren, zeevis of schaaldieren met spek, rauwe ham of bacon gebakken of gegrild... Niet onverdienlijk bij sushi en sashimi, zeer op zijn gemak bij allerlei vis of zeevruchten 'à la plancha', bij pasta of risotto 'al pesto' of met groene kruiden, bij de meeste (vegetarische) groene groente schotels, en zelfs bij een pizza marinara (de echte pizza, met veel verse knoflook, tomaten, olijfolie en oregano), vegetariana (met artisjok, courgette, aubergine etc.), alle vongole veraci (met verse vongole schelpen), frutti di mare (met verse zeevruchten) ...

Proost!