



Wijnfiche

Domaine de Pellehaut - Harmonie Rosé | IGP Côtes de Gascogne FRANKRIJK (FRANKRIJK) – 2023

Domein

Dom. de Pellehaut

Het 550ha grote domein wordt beheerd door de twee broers Mathieu en Martin Béraut die hiermee een 300-jarige familietraditie verder zetten in Montréal-du-Gers, het zuidwesten van Frankrijk. 180 ha is beplant met wijnstokken van gemiddeld 27 jaar oud. Deze zijn gelegen op drie bergruggen met voornamelijk een klei en kalkrijke ondergrond voor de witte Chardonnay druif en de rode druivensoorten. Een gedeelte van de wijngaard heeft een ondergrond van klei en zand die finessevolle en aromatische witte druiven afleveren (Ugni Blanc, Sauvignon, Gros Manseng).

Vinificatie

Harmonie de Gascogne was de eerste cuvée van het domein en wordt afhankelijk van het oogstjaar met 5 à 7 verschillende druivensoorten geproduceerd. Machinale oogst en vinificatie van iedere variëteit apart. Ontristen, kneuzen en korte maceratie volgen elkaar is sneltempo op. De roze kleur wordt verkregen door middel van de saignée methode. Het onvergiste druivensap wordt vergist bij slechts 15 - 17 °C om de aromatische karakters tenvolle te capteren. Eenmaal uitvergist, blijft de wijn nog kort rusten "sur lies" en wordt hij licht gefilterd voor bottelen. Volledig vegan geproduceerd.

Smaak

Deze assemblage van 5 druiven biedt ons een zalmroze kleur in het glas en een levendige neus met perzikgeuren. Sappig in de mond met zeste van bergamot, rode bes en framboos. Een Vegan Friendly en passe-partout rosé die menig liefhebber zal kunnen smaken.

Gerechten

Aperitiefhapje / Hors-d'oeuvres | Barbecue | Vis - gegrild | Aperitief

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Syrah, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Tannat

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Fruitig fris

