

Château Sainte-Marie rosé – Clairet | Bordeaux Clairet FRANKRIJK (FRANKRIJK) – 2022

Domein

Château Sainte-Marie

Château Sainte-Marie situeert zich in Entre-deux-Mers, een regio die omsloten wordt door de rivieren Dordogne en Garonne. De wijngaarden werden aangeplant op twee heuvels met een perfecte oriëntatie tot de zon. Dit in combinatie met oudere druivenstokken, strenge selectie en lage opbrengsten, draagt allemaal bij aan de productie van kwalitatieve wijnen.

Vinificatie

Korte en koude maceratie en fermentatie bij een koude temperatuur (15-18 °C). De wijn wordt gemaakt volgens de saignée methode waarbij de kleur geëxtraheerd wordt door schilcontact. Vinificatie volledig op inox.

Smaak

Clairet valt onmiddellijk op met een opvallende, robijnrode kleur. In de neus voornamelijk frisse aardbei, framboos en zomerbloemen (violet en roos). In de mond ontwikkelen zich levendige en krokante fruitaroma's en een subtiele kruidigheid. We merken ook een fijne tanninestructuur, eigen aan deze stijl. Voor de optimale smaakbeleving serveer je deze rosé best niet te koud.

Gerechten

Brochetten | Vis - tonijn, gegrild | Paardenvlees | Merguez

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (10%)

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Stevig vol

