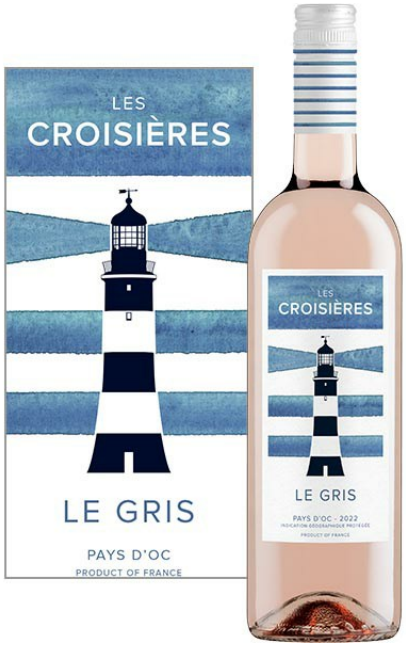
Les Croisières "Le Gris", 100% Grenache



Dit is een roséwijn die de zonnige essentie van Zuid-Frankrijk vangt en frisheid en aromatische complexiteit combineert in een stijl die zowel elegant als toegankelijk is. Zijn bleke, heldere kleur verbergt een palet van levendige smaken, ideaal voor wie op zoek is naar een verfrissende, veelzijdige wijn vol karakter, perfect voor gezellige momenten.

Oorsprong: Deze wijn komt uit de terroirs van Ensérune en Puichéric en profiteert van diepe leemgronden en een mediterraan klimaat dat wordt getemperd door de invloed van de oceaan. De wijngaarden, die worden blootgesteld aan zeewind en de wind van Cers, profiteren van grote temperatuurschommelingen, die essentieel zijn voor het behoud van de aromatische frisheid en zuurgraad van de druiven.

Druiven: 90% Grenache, 10% cincault

Vinificatie: De druiven, geoogst op het moment van optimale rijpheid, worden voorzichtig geperst om een delicaat sap te verkrijgen. Een korte schilweking geeft de wijn zijn bleke kleur en fruitige aroma's, terwijl een 7 dagen durende rijping op de droesem ervoor zorgt dat alle complexiteit van de aromavormen tot uiting komt. De gisting in roestvrijstalen tanks bij gecontroleerde temperatuur behoudt de puurheid van het fruit en de finesse van het aromatische profiel.

Degustatie: De zeer lichtroze kleur met zilveren reflecties onthult een complexe neus waarin tonen van witte perzik en abrikoos overheersen, subtiel versterkt door bloemige aroma's. In de mond is de balans perfect: een levendige en sappige aanzet, gedragen door een verfrissende zuurgraad, maakt plaats voor fruitige smaken en een vleugje mineraliteit, gevolgd door een lange en licht mentholachtige afdronk die uitnodigt tot nog een slok.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Deze wijn past bij verschillende heerlijke gerechten. Hij is ideaal als aperitief bij schelpdieren, sushi of een schaal met verse kazen, maar past ook uitstekend bij lichte gerechten zoals zomerse salades, ceviches of gegrilde vis met kruiden. Door zijn frisheid is hij ook een verrassende combinatie met fruitige desserts of citroensorbet.