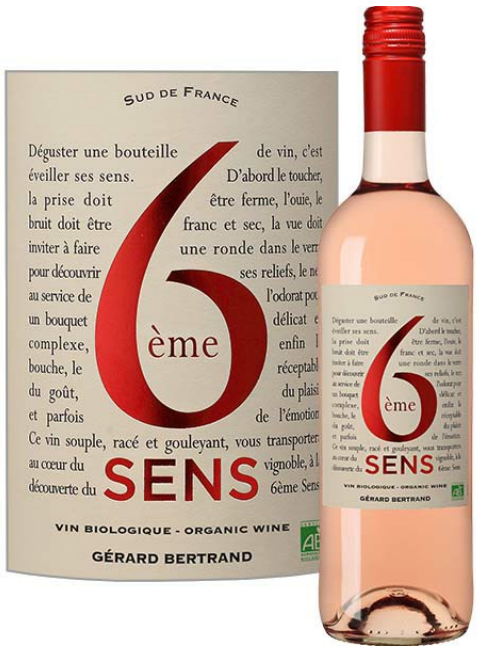
Le 6ème Sens Rosé, Bio, IGP Pays d'Oc



Het "6e zintuig" is een uitnodiging om de sensaties te herontdekken van de vrijgevigheid van de zuiderse wijnen. Het plezier van de aanblik van de rose kleur, van de aanraking, van het gehoor bij het ontkurken, van de geur en van de smaak en uiteindelijk, door de ogen te sluiten, ontdek je misschien jouw zesde zintuig.

Oorsprong: Biologische wijngaarden op klei-kalkbodems in de Languedoc, met veel zon en koele nachten.

Druiven: Grenache et syrah

Vinificatie: Directe persing, koude vergisting, rijping op fijne lies gedurende 2 maanden voor extra rondheid.

Degustatie: De neus onthult aroma's van rood fruit en Engelse snoepjes (isoamylacetaat). Mooie frisheid in de mond zonder zurig te zijn met een goed gemarkeerde afdronk van rode vruchten.

Bewaarpotentieel: jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 10-12 °C

Combinatie gerechten: Heerlijk bij een niçoisesalade, gegrilde groentespiesjes of een tomatentaartje.