Papa Roc, IGP de Gascogne rouge



Paparòc, betekend klaproos in Gascoge. Deze wijn is gemaakt voor ontspannende momenten. Hij is genereus en combineert fruitige lichtheid en soepelheid voor onmiddellijk genot. Koel geserveerd, verleidt hij met zijn helderrode kleur en aroma's van rode bessen, perfect voor gezellige momenten en spontane aperitieven.

Oorsprong: Deze wijn komt uit de zonnige hellingen van de Côtes de Gascogne, tussen de Pyreneeën en de Atlantische Oceaan, en profiteert van een gematigd zeeklimaat, gekenmerkt door zachte dagen en koele nachten. De vaak steenachtige of kleiachtige bodems en de invloed van de oceaan bevorderen een optimale rijping van de druiven, wat garant staat voor fruitige en toegankelijke wijnen.

Druiven: Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot & Malbec

Vinificatie: Deze wijn wordt voornamelijk gemaakt van de druivensoorten Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot en soms Malbec. De druiven ondergaan een korte maceratie van 12 tot 24 uur om hun aroma's voorzichtig te extraheren, gevolgd door een gisting in roestvrijstalen tanks gedurende 3 tot 4 dagen. De uiteindelijke assemblage resulteert in een soepele wijn met zachte tannines en een fruitige expressie.

Degustatie: De helderrode kleur met karmijnrode schitteringen kondigt een neus aan die wordt gedomineerd door tonen van vers rood fruit en een bloemig accent. In de mond biedt hij een mooie frisheid, lichte tannines en een zachte afdronk, waarin de aroma's van framboos en kers zich heerlijk ontvouwen.

Ideale serveertemperatuur: 12-14 °C

Combinatie gerechten: Ideaal bij gegrilde gerechten, vleeswarenplankjes, hamburgers of eenvoudige gerechten zoals quiche of huisgemaakte frietjes. Hij kan ook licht gekoeld worden gedronken, rond 10 °C, om aperitiefjes met vrienden nog lekkerder te maken.