

Guillaume Grenache Rosé, VDP d'OC

Deze wijn brengt alle rijkdom van de mediterrane Grenache rosé tot uitdrukking in een verfrissende en rijkelijk fruitige stijl. Hij is afkomstig van zonovergoten wijngaarden tussen zee en bergen en weet te bekoren door zijn gezellige karakter en zijn opmerkelijke drinkbaarheid.

Oorsprong: Deze wijn wordt gemaakt van Grenache-druiven die voornamelijk rond Perpignan, in de Pyrénées-Orientales, worden verbouwd. Dankzij een bijzonder zonnig mediterraan klimaat, getemperd door de invloed van de zee en regelmatige winden, gedijen de wijnstokken op klei-kalkbodems die zowel de rijping van het fruit, de aromatische frisheid als het natuurlijke evenwicht van de druiven bevorderen.

Druiven: Grenache

Vinificatie: De druiven worden 's nachts geoogst om hun versheid en aromatisch potentieel te behouden. Na het direct persen van de druiven wordt de most bij lage temperatuur gefermenteerd om de zuiverheid van de aroma's van vers fruit en de voor de Grenache kenmerkende fruitigheid volledig te behouden. Er vindt geen rijping op hout plaats, waardoor de voorkeur wordt gegeven aan een frisse, fruitige en direct toegankelijke stijl.

Degustatie: Deze wijn heeft een delicate, lichtroze kleur. De neus onthult verleidelijke aroma's van jonge aardbeien en cuberdon, aangevuld met subtiele tonen van knapperig rood fruit. De smaak is soepel, fris en evenwichtig, met een mooie fruitige expressie en een elegante afdrank die bijzonder dorstlessend is.

Bewaarpotentieel: 1-2 jaar

Ideale serveertemperatuur: 6-8 °C

Combinatie gerechten: Zeer vlot, deze wijn is heerlijk als aperitief, bij zomerse salades, koude buffetten, lichte pastagerechten en bij gegrild gevogelte of vis.