Bergerac Rosé, Château des Eyssards



Deze rosé is gemaakt van 2 grootse druivensoorten : merlot, die hem zijn rondheid geeft, en cabernet sauvignon die zorgt voor een stevig karakter. Een gestructureerde kersenrode rosé met aroma's van rood zomerfruit.

Oorsprong: De Merlot en Cabernet Sauvignon wijnstokken groeien op klei, kalksteen en klei-kalksteen bodems, met plantdichtheden variërend tussen 5.000 en 6.000/Ha. Ze staan op hellingen. Ons terroir profiteert van ideale natuurlijke omstandigheden. De wijnstokken worden geteeld op een duurzame manier, met uitsluitend organische meststoffen om het leven van de bodem te behouden en te verrijken. Deze aanpak bevordert de authentieke expressie van de unieke kenmerken van deze wijngaard.

Druiven: 60%merlot - 40% cabernet sauvignon

Vinificatie: Na de mechanische oogst weken de druiven 24 uur met hun schil, waardoor niet alleen de kleur maar ook de typische fruitige aroma's vrijkomen. Dit proces is cruciaal voor het verkrijgen van een mooie roze tint en een aromatisch profiel dat wordt gekenmerkt door tonen van rood of exotisch fruit, afhankelijk van de gebruikte druivensoorten. De druiven worden vervolgens geperst en het sap wordt overgeheveld naar vaten voor alcoholische gisting. De gisting vindt meestal plaats in roestvrijstalen vaten, een technische keuze die de versheid helpt te bewaren. Rijping in roestvrijstalen vaten na de gisting stabiliseert de wijn en behoudt zijn frisse, fruitige karakter voor het bottelen.

Degustatie: Met zijn lichtroze kleur zit deze wijn vol fruit, zoals rode bessen en kersen, en is hij verfrissend in de mond.

Bewaarpotentieel: Jong te drinken

Ideale serveertemperatuur: 8-10 °C

Combinatie gerechten: Past uitermate goed bij gegrild vlees en romige kaassoorten.

- Terrine van groenten
- Gegrilde sardines
- ...