



Marrenon Roséfine

Description

Deze Roséfine is gezegend met een mooi bleke zalmkleur met een mooie reflectie. Zeer aangename neus met veel citrus en een florale toets. In de mond, een aanzet fijn, elegant en stijlvol met rood fruit (rode bes) en subtiele hints van gele perzik. Gevolgd door een fijne doch aromatische afdrank, deze rosé heeft veel fraîcheur als belangrijkste kenmerk.

In het verleden:

Mondial des Rosés 2014: Médaille d'Argent.

La cuvée Roséfine est sélectionnée par la rédaction du Figaro Magazine.

Côté Sud Magazine mei 2014: "Un vin délicat élevé au coeur du Parc Naturel Régional du Luberon aux surprenants arômes d'agrumes. Pourquoi ne pas le réserver aux petits farcis? "

Le Parisien Magazine 16 mei 2014: "Coupe du Coeur" "Son nez subtil laisse place a une bouche fraîche et délicate, avec de belles notes d'agrumes. Un vin aérien, idéal avec une cuisine méditerranéenne."

De blend bestaat uit: Grenache Noir, Syrah en Merlot.

De terroirs liggen op geselecteerde wijngaarden met zuidelijke hellingen tussen de dorpen Cucuron en Cabrières d'Aigues en van wijngaarden binnen de commune van Coustellet. De bodems bestaan uit zandsteen en slib: lichte en diepe ondergrond zonder waterstress.

De oogst gebeurde 's nachts om de aroma's maximaal te behouden. Gevolgd door een snelle extractie van het druivensap om niet teveel kleur in de wijn te bekomen en subtiele hints van de druiven te behouden. Geen malolactische fermentatie.

Fris serveren: 10°C.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Rosé

PRODUCT TAG

1. Frankrijk
2. Rhône
3. Rosé
4. wijn

PA APPELLATIE

1. Méditerranée IGP

PA BEDRUIVING

1. Grenache
2. Merlot
3. Syrah

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. fruit dessert
3. lichte gerechten
4. pasta
5. rood fruit
6. salades
7. tapas
8. zuiderse gerechten

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. 2023

PA LANDEN

1. Frankrijk

PA STREEK

1. Rhône