



Pétula AOC Luberon Sélection Parcelleire Rosé MAGNUM

Description

Bodem

Geselecteerde terroirs van kalkhoudende leisteen, afkomstig van wijngaarden op meer dan 300 m hoogte met een zeer hoge stenigheid.

Druivenrassen

Syrah, Grenache noir.

Oogst en vinificatie

Oogst tegen het einde van september, nachtoogst. Korte maceratie van de schil, zachte pneumatische persing. Alcoholische gisting tussen 14° en 16°C. Rijping op fijne droesem gedurende 4 maanden.

Smaaknotities

Versierd met een mooie bleke kleur met een lichte violette tint. De PETULA cuvée heeft een neus van kleine rode bessen, een vleugje Maras des Bois en tonen van passievrucht. Het gehemelte is sappig met een bijna melkachtige, gulzige en zure indruk. Tonen van mango en wit fruit begeleiden de aromatische afdronk.

Advies van de sommelier

Serveer gekoeld op 10°C. U zult deze wijn waarderen bij een Provençaalse salade, gevulde courgettebloemen, een koninklijke zeebrasem in zoutkorst en zijn tian van zonnegroenten of sushi.

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Rosé

PRODUCT TAG

1. Frankrijk
2. Rosé
3. wijn

PA APPELLATIE

1. Luberon AOC

PA BEDRUIVING

1. Grenache noir
2. Syrah

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. courgette
3. salades
4. sushi
5. vis
6. zeebrasem

PA INHOUD

1. 1,5L

PA JAARTAL

1. 2020

PA LANDEN

1. Frankrijk