



Pétula AOC Luberon Sélection Parcelleire Rosé

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 Pétula AOC Luberon Sélection Parcelleire Rosé heeft een neus van kleine rode bessen, een vleugje wilde aardbei 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.

Mondial de Bruxelles 2024: Gold medal

Wine Enthusiast 1909/2023: 90/10 voor jaargang 2022

Decanter 2023: Bronze Medal voor jaargang 2022

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT CAT

1. Rosé

PRODUCT TAG

1. Frankrijk
2. Kelderrestje
3. Rosé
4. 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. 75cl

PA JAARTAL

1. 2023

PA LANDEN

1. Frankrijk