

MANON CÔTES DE PROVENCE ROSÉ MAGNUM

Omschrijving

Om een optimale wijnkwaliteit te garanderen, komt MANON Côtes de Provence rosé van de best geselecteerde percelen in het hart van de appellatie. Gerund en gecontroleerd door Pierre Vieillescazes - de in-house gekwalificeerde oenoloog - wordt deze cuvée geblend en gerijpt met als doel een heerlijke Côtes de Provence rosé te produceren.

De druiven worden geplukt in de frisheid van de nacht op het ideale moment om een perfecte balans tussen zoetheid en zuurgraad te garanderen. Ze worden dan direct op een koele temperatuur geperst, voorzichtig. Alleen de vrijloopsappen worden uit de wijnpers geselecteerd om heldere en heldere kleuren te behouden. Het sap wordt in vaten geplaatst om bij lage temperatuur te fermenteren om de fruitige aroma's te behouden. Rijping op de 'lies' na fermentatie met af en toe overpompen geeft extra dichtheid en complexiteit aan de wijn.

Gemaakt van Grenache noir 60%, Cinsault 30% en Syrah 10%.

Proefnotitie

Heldere, briljant roze kleur. Neus met aroma's van witte bloemen (kamperfoelie) en pitvruchten (perzik). Rijk, krachtig en fris mondgevoel, met een opmerkelijke smaakintensiteit. De zijdezachte structuur zorgt voor een aangename langdurige afdronk.

Wijn en spijs

Ideaal als aperitief en bij salades en vis- en schaaldiergerechten.

Info logo

INFO

Productnummer	1838/25	Ei allergenen	Nee
Land	Frankrijk	Melk allergenen	Nee
Gebied	Provence	Sulfiet allergenen	Ja
Kleur	Rosé	Gluten allergenen	Nee
Alcohol	12.5	Gedistilleerd	Nee
Restsuiker	3	Biologisch	Nee
Zuurgraad	0	Type sluiting	Kurk
PH Waarde	0	Aantal per verpakking	3
Inhoud	1.5	GTIN product	3330620018244
		GTIN verpakking	3330620025341