Famille Sumeire Côtes de Provence Cabaret Rosé

Provence - Frankrijk

Olivier Sumeire maakt in Zuid-Frankrijk een serie prachtige roséwijnen, voornamelijk met de herkomstbenaming Provence. Een daarvan is de heerlijke Cabaret, gemaakt van grenache en cinsault. De oogst begint vier uur in de ochtend en eindigt uiterlijk om half elf, zodat de druiven zo koel mogelijk worden geoogst. Dat is van belang om de verfijnde aroma's te bewaren die deze rosé zo aangenaam maken. Het spreekt vanzelf dat ook de gisting onder een lage en gecontroleerde temperatuur gebeurt. In tegenstelling tot de meer expressieve en snoepjesachtige rosés, is deze bleekroze Provence-stijl heel geschikt om bij verfijnde maaltijden te serveren. Maar ook als aperitief op een zonnig terras is 'ie niet te versmaden. Een echte zomerfavoriet!



Proefnotitie

Bleekroze van tint en sappig en fruitig van geur, met aroma's van lichte kruiden en klein rood fruit. De zachtdroge smaak is geurig en evenwichtig, met een frisse afdronk.

Drinken bij

Uitstekende zomerwijn voor op het terras, maar ook erg lekker bij frisse salades en visschotels.

Houdbaarheid

Nu op dronk; gemakkelijk houdbaar tot twee à drie jaar na de oogst.

Druivenrassen

70% Grenache Noir, 30% Cinsault

Onderscheidingen

2021	Perswijn - juli 2022: **** Zeer goed | Droog en sappig, mooie zuren
2020	Perswijn - augustus 2021: ***(*) Goed tot zeer goed | Kruidig, fruitig, fris
2019	De Grote Hamersma - mei 2020: 8+ | Zeker geschikt als huisrosé

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl