Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue
Brut de Cuve Rosé

Languedoc - Frankrijk

De heerlijke Brut de Cuve Rosé maakt François in de stijl van de beroemde, lichtgekleurde rosé uit de Provence. Maar wel met een originele twist. Hij gebruikte dit jaar voornamelijk de Zuid-Franse syrah, aangevuld met Loire-druif cabernet franc, die de wijn verrassend lichtvoetig en fris maakt. De Brut de Cuve wordt na de vergisting zonder enige toevoeging direct van het vat in de fles gedaan. Hierdoor blijft de fruitigheid van de syrah en cabernet franc volledig bewaard. Het levert een mooie, lichtroze rosé op met fraaie geuren van klein rood fruit en een opwekkende, sappige smaak. Perfect voor op het terras, bij de borrel met wat hapjes of bij lichte salades.



Proefnotitie

Licht zalmroze wijn met een aansprekende geur van framboos, aardbei, perzik en anijs. Toegankelijk, mooi sappig en frisdroog van smaak met klein rood fruit. De finale is mild en elegant.

Drinken bij

Perfect voor op het terras, bij de borrel of bij lichte salades.

Houdbaarheid

Nu drinken; houdbaar tot twee jaar na de oogst.

Druivenrassen

60% Syrah, 40% Cabernet Franc

Onderscheidingen

2023	De Grote Hamersma - april 2024: Sterwijn: opvallend goed | 9- | Eerlijke, authentieke landwijnrosé waarbij alles klopt
2021	De Grote Hamersma - april 2022: 8+ | Allesbehalve bruut: in alles zacht

Persoonlijke proefnotitie

Terra Vitis
Observer, respecter pour produire

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

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