Famille Sumeire Méditerranée Le Rosé de S

Provence - Frankrijk

Olivier Sumeire maakt in de Provence een serie prachtige roséwijnen. Een daarvan is de heerlijke en zeer geliefde streekwijn Le Rosé de S, gemaakt van onder meer syrah en grenache. De oogst begint om vier uur in de ochtend en eindigt uiterlijk 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 vergisting 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 zacht fruitig van geur, met aardbei en framboos. Zacht, rond en soepel van smaak, fijn geurig en droog van afdronk.

Drinken bij

Heerlijke rosé voor alledag, zowel als aperitief als bij salades of vis.

Houdbaarheid

Nu op dronk, goed houdbaar tot twee jaar na de oogst.

Druivenrassen

Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Grenache Noir, Caladoc, Ugni Blanc

Onderscheidingen

2022	De Grote Hamersma - maart 2023: Sterwijn | 9- | De hoofdletter S van Smakelijk
2021	Proefschrift Wijnconcours - mei 2022: Finalist | Goede rosé met vulling en smaak
2020	Perswijn - augustus 2021: ***(*) Goed tot zeer goed | Perzik, ongecompliceerd, goed droog

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
dranken & delicatessen

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