

Technische Fiche

CHÂTEAU PUECH-HAUT PRESTIGE ROSÉ

SPECIFICATIES

Kleur:	Heel licht briljant rosé.
Neus:	Complexe neus met hinten van agrum, witte & exotische vruchten.
Mond:	Heerlijke & verfrissende rosé.

SOMMELIER TIPS

De druiven ondergaan een directe persing na aankomst in de wijnkelder. De debourbage gebeurt koud & statisch. De fermentatie aan een lage temperatuur neemt plaats in inox tanks. Hierna rijpt de wijn in cuves. De stokken groeien op een kalkrijke kleibodem met grote ronde keien die door de Rhône tijdens het Quartair tijdperk zijn aangevoerd. Ideaal als aperitief, bij een fris slaatje, gegrilde schaaldieren, mediterrane vlees- en groentegerechten, paella, ... Serveren tussen de 8°C & 10°C.

DRUIF

60 % Grenache & 40 % Cinsault

HERKOMST

Frankrijk

WIJNSTREEK

Languedoc

CLASSIFICATIE

AOC Languedoc Saint-Drézéry

ALCOHOL PERCENTAGE

13,5 %

