

# Technische Fiche

## CHÂTEAU DE PAMPELONNE ROSÉ

### SPECIFICATIES

Kleur:	Fijne, bleekroze gloed.
Neus:	De intensiteit van het fruit benadrukt de aroma's van perzik.
Mond:	Sensatie aan frisheid. Elegant & rond met een sterke & aanhoudende finale.

### SOMMELIER TIPS

Château de Pampelonne is sinds bijna 2 eeuwen eigendom van de familie Pascaud de Gasquet. Het domein is gesitueerd op het schiereiland van Saint-Tropez langs de Pampelonne & de stranden in Ramatuelle. De 80 % zandbodem in combinatie met een sterke invloed van het zeeklimaat heeft een fantastische invloed op de druiven tijdens het groeiproces.

De helft van de druiven wordt met de hand geplukt, de rest machinaal & dit heel vroeg in de morgen als het zo koel mogelijk is zodat de extractie van primaire aroma's bevoordeeld kan worden. Na het ontstelen worden de druiven opnieuw gekoeld & dan zachtjes geperst vanop het moment ze in de kelder aankomen. Deze technieken staan een optimale extractie van de aroma's toe zodanig een fijne & elegante wijn bekomen kan worden.

De Maîtres Vignerons de Saint-Tropez voeren de finale stabilisatie vlak voor de botteling uit. Deze laatste stap gebeurt onder de meest optimale condities met de laatste generatie technische snufjes om de kwaliteit van de wijn te behouden.

Drinken op 12°C onder begeleiding van de Middellandse keuken of met gegrilde vis.



### DRUIF

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan, Tibouren & Mourvèdre

### HERKOMST

Frankrijk

### WIJNSTREEK

Provence

### CLASSIFICATIE

AOP Côtes de Provence

### ALCOHOL PERCENTAGE

12,5%

**Douze**  
*wines*  
www.douzewines.be