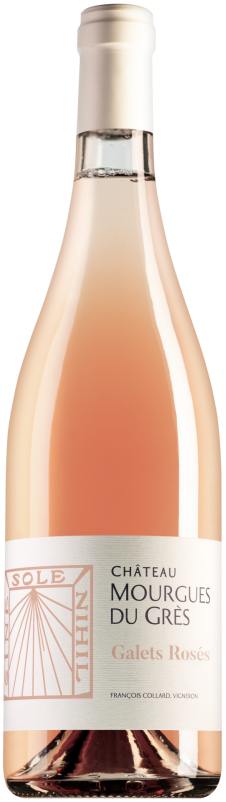
Château Mourgues du Grès Costières de Nîmes Galets Rosés

Rhône - Frankrijk

Deze heerlijk kruidige en vol smakende bio-rosé maken François en Anne van syrah en grenache. Voor de vinificatie maken ze gebruik van de zogenaamde saignée-methode. Hierbij worden de druiven eerst licht gekneusd, waarna een korte schilinweking volgt. Het sap dat zonder persen uit de druiven loopt, is bestemd voor de rosé. Door het korte contact tussen de schillen en het sap krijgt de wijn een wat donkerdere rosétint en net iets meer structuur. Bijna als een hele lichte rode wijn. De Galets Rosés is dan ook fruitig en elegant, maar ook wat steviger van smaak en met een kenmerkende kruidigheid. Dit maakt 'm zeer geliefd voor aan tafel. Hij past uitstekend bij zomerse gerechten, zoals een maaltijdsalade met kip of geitenkaas, of - een tip van Anne en François zelf - tataki van tonijn.



Proefnotitie

Mooie zalmroze tint en een aangenaam aroma van klein rood fruit en rijpe appel. De smaak zet rond en vol in en ontwikkelt zich aromatisch en smaakvol.

Drinken bij

Uitstekende wijn bij koude schotels van vlees of vis of bij lichte gerechten van de grill.

Houdbaarheid

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

Druivenrassen

Syrah, Grenache Noir

Onderscheidingen

2024	JamesSuckling.com | 90/100 | Vivid and fruity
2023	Perswijn - juli 2024: **** Zeer goed | Zoet fruit, fijne zuren
2022	Perswijn Rosé Concours 2023: Eervolle vermelding | Categorie € 10,- tot € 12,50 | Goede structuur en kracht

Persoonlijke proefnotitie

BIO

VERHAAR

Whisky- en Wijnhandel Verhaar
Planetenbaan 2a
3721 LA Bilthoven
030-2284418
www.whiskyshop.nl