



Wijnfiche

Château Jouclary - Rosé "J" - MAGNUM | AOP Cabardès Frankrijk — 2025

Vinificatie

De druiven worden 's morgens vroeg geoogst om maximaal de aroma's te behouden. De persing volgt onmiddellijk en enkel de beste sappen worden gebruikt voor deze wijn. Na een koude statische klaring, voegt men geselecteerde gisten toe. De gisting gebeurt onder gecontroleerde temperatuur en de wijn rijpt kort in inox cuves, tot hij gebotteld wordt in februari-maart.

Smaak

Een zeer verfijnde rosé met een lichte zalmroze kleur. Een complexe neus van rood fruit als aardbei en framboos, perzik en citrusvruchten, samen met kruidige en minerale toetsen. De mond geeft een vol gevoel, rijk aan finesse en elegantie, en een lange frisse afdronk.

Gerechten

Genietwijn | Lichte maaltijden | Vis - mediterrane wijze | Aperitief

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Syrah, Cabernet Franc, Cinsault, Grenache

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 8 °C

Smaakprofiel: Fruitig fris