



Wijnfiche

Domaine de Pellehaut – Reserve Rosé | IGP Côtes de Gascogne France – 2025

Vinification

De oogst gebeurt 's nachts, waarna een aparte koude maceratie plaats vindt. De gisting komt NA de assemblage aan koude temperatuur. De wijn rijpt op zijn fijne gistresten gedurende 6 maanden. Dit maakt de wijn zachter en voller. Na filtering gaat de wijn op fles.

Taste

Deze lichtroze gekleurde wijn doet in de neus denken aan verse aardbeien die perfect rijp zijn, samen met een zomerse pompelmoes. In de mond geeft de wijn een sappig gevoel, met knapperig fruit en een verfrissende en florale afdronk. Een wijn om van te genieten in elk seizoen en bij elke gelegenheid.

Food pairing

Wine to enjoy on its own | Appetizer snack | Aperitif

General information

Type: Rosé

Grape varieties: Syrah, Pinot Noir

Viticulture: Traditional

Storage (years): "+ 2-3"

Serving temperature: 6 - 8 °C

