



pdf.fiche.page-title

## **Domaine de Pellehaut – Harmonie Rosé | IGP Côtes de Gascogne France – 2025**

### **Vinification**

De oogst gebeurt 's nachts, waarna een aparte koude maceratie plaats vindt. De verschillende druivensoorten worden apart gevinifieerd. Na een kort schilcontact, bekomt men het sap volgens de saignée methode, zonder persing. De gisting aan lage temperatuur mondt uit in een rijping op zijn gistresten, ook koud om veel fruit te behouden. Na filtering gaat de wijn op fles.

### **Dégustation**

Deze lichtroze wijn doet in de neus denken aan vers rood fruit, violetjes en rozen. In de mond geeft de wijn een sappig gevoel, met een heerlijk verfrissende en florale afdronk.

### **Mets adaptées**

Vin plaisir | Hors-d'œuvres | Viande - grillée | Apéritif

### **Caractéristiques**

pdf.general.type: Rosé

Cépage: Syrah, Merlot, Malbec, Cabernet Sauvignon, Manseng Noir, Tannat

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): + 1-2

Servir à: 6-8°C