

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

CHAT. PIGOUDET, CLASSIC ROSÉ '20



Veruit één van de beste rosé prijs/kwaliteit !

Uit het zonovergoten wijng gebied Coteaux d`Aix-en-Provence komt deze zeer fijne Rosé met een verrassende bite. In dit gebied schijnt gemiddeld meer dan 3000 uur de zon per jaar, terwijl een wijnstok maar de helft nodig heeft.

KARAKTER

Druivensoort	67% Grenache en 33% Cinsault
Land	Frankrijk
Regio	Provence
Smaak	Droog & Fris
Appelatie	Aix-en-Provence
Inhoud fles	75 cl
Bewaar pot.	2 jaar
Serveer temp.	8-10
Bodemsoort	Het terroir is hier sterk kalkhoudend met veel kleine stenen en alle wijnbergen zijn op het zuiden gericht. Ze hebben een hellingsgraad van 15 graden en zijn uitermate goed waterdoorlatend.

SMAAKBESCHRIJVING

In de neus hebben we mandarijn, perzik en meloen aangevuld met florale toetsen zoals witte bloemen en rozen. In de mond een heerlijke frisse aanzet vol elegantie en evenwicht. Smaken die vooral doen denken aan zuiderse vruchten zoals ananas en pompelmoes.

VINIFICATIE

De druiven worden 's nachts met de hand geplukt om zo de frisheid te bewaren. Deze rosé heeft die bijzondere lichte kleur omdat ze de "stabulation en froide" methode gebruiken, wat inhoudt dat de wijn 7 dagen op zijn "lie" ligt bij een temperatuur van 0 °C. Hierdoor krijgt de wijn de volle aroma's van de druif, maar niet de kleur.

OVER DE WIJNGAARD

De druiven voor deze fantastische cuvée komen van de allerbeste wijngaarden, gelegen in het Noordoosten van de appellation.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

apero, frisse gerechten

Dimitri Bonte | the Recommendeur | sommelier | info@start2taste.be | www.start2taste.be | 0476/41 77 41
Roterijstraat 138, 8790 Waregem