

# DAREWINES

SOMMELIER SELECTED WINES

## Sélection de Vin

### Ramier Rosé Vin de France

<b>EIGENAAR:</b>	Domaine Ramier, Drouet
<b>LAND:</b>	Frankrijk
<b>GEBIED/STREEK:</b>	Loire
<b>DRUIVENSOORTEN:</b>	Grenache, Cinsault
<b>WIJNGAARD EN BODEM:</b>	Kalk en kiezel
<b>OOGSTWIJZE:</b>	Handmatig
<b>WIJNBEREIDING:</b>	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
<b>ALCOHOL:</b>	12% vol
<b>SCHENKTEMPERATUUR:</b>	10° C.
<b>GLASWERK:</b>	Sauvignon Blanc glas (smal)
<b>KARAFFEREN/DECANTEREN:</b>	Beide niet gewenst
<b>SMAAKPROFIEL:</b>	Rosé – Lichte kleur, licht fris en sappig
<b>KARAKTERISTIEK:</b>	Mediterraanse stijl rosé. Aantrekkelijke zalmroze kleur. Sappige neus met herkenbaar fruit van Grenache-druif. Accent op kers en nuances van framboos. Speels mondgevoel met een stevige body. Pikant bittertje op de afdronk.
<b>WIJN EN SPIJS ADVIES:</b>	Goed als aperitief, bij rauwe en gestoomde vis (bv. sushi) met vinaigrette, rauwe en gekookte schaal- en schelpdieren met licht kruidige tonen en bij rauw en gedroogd vlees (vitello tonnato). Ook goed te combineren met salades met vinaigrette/dressing, rauwe groene groenten en bouillabaisse op basis van bouillon.