

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Martelle Rosé

EIGENAAR:	Domaine la Martelle
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Coteaux Varois en Provence
DRUIVENSOORTEN:	25% Cinsault, 25% Grenache, 25% Syrah, 25% Cabernet Sauvignon
WIJNGAARD EN BODEM:	Klei en kalk, vermengd met keien
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, schilweking, alcoholische vergisting, rijpen).
ALCOHOL:	12 %
SCHENKTEMPERATUUR:	8- 10 °C.
GLASWERK:	Sauvignon Blanc glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rosé – lichte kleur, licht, fris en sappig
KARAKTERISTIEK:	Prachtige rosé uit de Provence. Zalm roze van kleur met aroma's van rood fruit van met name aardbeien en frambozen en een licht kruidige ondertoon. Fijne knisperende zuren met een verfrissende en opwekkend mondgevoel.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	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.