

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

Mimi en Provence

EIGENAAR:	Vins Breban
LAND:	Frankrijk
GEBIED/STREEK:	Provence
DRUIVENSOORTEN:	Grenache, Cinsault en Syrah
WIJNGAARD EN BODEM:	Wijngaarden liggen tussen de 360 en 420 meter hoogte. De bodem bestaat deels uit klei en kalk en deels uit zand en marmer
OOGSTWIJZE:	Handmatig
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, schilweking, alcoholische vergisting, rijpen).
ALCOHOL:	12,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	8- 10 °C.
GLASWERK:	Sauvignon Blanc glas (smal)
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Rosé – lichte kleur, licht, fris en sappig
KARAKTERISTIEK:	Prachtig voorbeeld van een klassieke Provence rosé. Lichte zalmroze kleur. Stuivende neus met aroma's van aardbeien en bessen. Geconcentreerde smaak met een verfijnde zuurgraad. Sappig en elegant met een mooie kruidigheid in de afdronk. De zomer in je glas!
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.