

MAIN DE DIEU

TECHNISCHE FICHE

TERROIR

DE AOP CÔTES DE PROVENCE LIGT IN HET HART VAN DE REGIO PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR, MET WIJNGAARDEN OP EEN GEVARIEERDE BODEM VAN KALKSTEEN, KLEI EN ZAND. DEZE BODEMS BIEDEN EEN UITSTEKENDE DRAINAGE, WAT CRUCIAAL IS IN HET WARME MEDITERRANE KLIMAAT, EN ZORGEN ERVOOR DAT DE WIJNSTOKKEN DIEP GENOEG WORTELEN OM VOCHT TE VINDEN TIJDENS DROGE ZOMERS. DE DRUIVENRANKEN GENIETEN VAN EEN OPTIMALE BLOOTSTELLING AAN DE ZON, WAT EEN GELIJKMATIGE RIJPING GARANDEERT.

OOGSTJAAR 2024

HET KLIMAAT IN 2024 WAS BIJZONDER GUNSTIG, MET EEN DROGE EN WARME LENTE, GEVOLGD DOOR EEN ZONNIGE ZOMER. DE HOGE TEMPERATUREN ZORGDEN VOOR EEN UITSTEKENDE RIJPING VAN DE DRUIVEN, TERWIJL DE KOELE NACHTEN DE ZUURGRAAD BEHIELDEN. DIT OOGSTJAAR BELOOFT EEN PERFECTE BALANS, MET FRISSE, AROMATISCHE EN VERFIJNDE WIJNEN.

SCHILMACERATIE

DE SCHILMACERATIE DUURDE TUSSEN DE 2 EN 4 UUR. DEZE RELATIEF KORTE DUUR ZORGT ERVOOR DAT ER PRECIJS GENOEG KLEUR EN AROMA'S UIT DE DRUIVENSCHILLEN WORDEN GEHAALD, TERWIJL DE FRISHEID EN LICHTHEID VAN DE WIJN BEHOUDEN BLIJVEN. EEN KORTE INWEKING VOORKOMT OVERMATIGE TANNINE-EXTRACTIE EN ZORGT VOOR EEN DELICATE FRUITIGHEID, IDEAAAL VOOR EEN KWALITEITSROSÉ UIT DE PROVENCE.

RIJPING

DE WIJN HEEFT 5 TOT 6 MAANDEN GERIJPT IN ROESTVRIJSTALEN/ALUMINIUM TANKS. DEZE RIJPINGSPERIODE STABILISEERT DE AROMA'S EN ONTWIKKELT EEN ZEKERE COMPLEXITEIT, TERWIJL DE FRISHEID BEHOUDEN BLIJFT. ROESTVRIJSTALEN EN ALUMINIUM TANKS ZIJN IDEAAAL OM FRUITIGE EN FLORALE AROMA'S TE BEWAREN EN OXIDATIE TE VERMIJDEN, WAT BIJ ROSÉWIJNEN UIT DE PROVENCE VAAK ONGEWENST IS.

DRUIVENRASSEN

GRENACHE VOOR ZIJN RONDHEID, FRUITIGE RIJKDOM EN AANPASSINGSVERMOGEN AAN HET WARME KLIMAAT VAN DE PROVENCE.

CINSAULT, EEN HISTORISCHE DRUIVENSOORT UIT DE REGIO, DIE FINESSE EN FRISHEID TOEVOEGT, ESSENTIEEL VOOR EEN LICHT EN AROMATISCHE WIJN.

SYRAH VOOR ZIJN STRUCTUUR EN KRUIDIGE TONEN, DIE DIEPGANG AAN DE WIJN GEVEN EN EEN PERFECT EVENWICHT CREËREN MET DE ANDERE DRUIVENRASSEN.

PROEFNOTITIES

KLEUR LICHTROZE MET SUBTIELE ZALMROZE REFLECTIES, TYPISCH VOOR ROSÉWIJNEN UIT DE PROVENCE. DE WIJN IS HELDER EN GLANZEND, EEN TEKEN VAN FRISHEID EN PUURHEID.

NEUS EEN DELICATE NEUS MET AROMA'S VAN VERS FRUIT (AARDBEI, FRAMBOOS) EN EEN LICHT FLORALE TOETS (ROZENBLAADJES), AANGEVULD MET EEN SUBTIELE KRUIDIGHEID VAN DE SYRAH. DE GEUR IS FRIS EN ELEGANT EN NODIGT UIT TOT PROEVEN.

SMAAK LICHT EN ELEGANT IN DE MOND, MET EEN GOED UITGEBALANCEERDE ZUURGRAAD DIE ZORGT VOOR EEN AANGENAME FRISHEID. DE FRUITIGE TONEN VAN AARDBEI EN PERZIK MENGEN ZICH PERFECT MET SUBTIELE ACCENTEN VAN WITTE BLOEMEN. DE AFDRONK IS FRIS EN AANHOUDEND, MET EEN LICHT KRUIDIGHEID.

FOOD PAIRING

MAIN DE DIEU ROSÉ PAST UITSTEKENEND BIJ EEN BREED SCALA AAN MEDITERRANE GERECHTEN ZOALS FRISSE SALADES EN TARTAARS, PASTA MET GEGRILDE GROENTEN, WIT VLEES, ZACHTE KAZEN OF ZELFS SUSHI EN SASHIMI VOOR EEN EXOTISCHE TOETS.

