

Domaine de la Grave Tradition Rosé



<u>Productie</u>	12000 flessen
<u>Druiven</u>	100 % Merlot
<u>Ondergrond</u>	<u>Klei-kalk</u> bedekt met kiezelzand
<u>Vinificatie</u>	Manuele oogst omdat we voor onze rosé vooral de druiven willen die aangetast zijn door het pourriture noble, om zo een minimum aan water te hebben in de druif. De maceratie, die vooral de kleur zal bepalen van de wijn, duurt 24 uur lang. Daarna is er een eerste kleine gisting van 5 dagen op 10°C gevolgd door de werkelijke gisting die doorgaat op 18°C, wat vrij laag is omdat we het accent willen leggen op de fruitigheid.
<u>Degustatie</u>	Donker roze van kleur, door de lange maceratie van de Merlotdruif. In de neus het accent op rood fruit (kersen, frambozen, florale tinten). Deze rosé wijn is vrij uitzonderlijk door z'n pittig karakter (100 % Merlot) en kan om die reden ook doorheen de maaltijd gedronken worden, beginnende als aperitief. Behoort tot de betere rosé's van Frankrijk !