



French Défilé Rosé

Algemeen

Cave Anne de Joyeuse is gesitueerd in Limoux meer bepaald in de vallei van de Aude sinds 1929.

De cave hanteert een streng kwaliteitstelsysteem (duurzame economie en biodiversiteit) die ze zelf in het leven hebben geroepen, Protect Planet.

Dit is een alternatief voor sustainable wine growing maar een stuk strenger. Het systeem werd goedgekeurd en gecertificeerd door Veritas.

Alle leden van de coöperative dienen erg strikte regels te volgen en worden bijgestaan door hoog technologische middelen (inclusief thermische satelliet meting van de rijpheid van de verschillende percelen). Het wijndomein heeft een erg gedetailleerd milieuplan, een eigen waterzuiveringsinstallatie, zonnepanelen, ... De enorme focus op milieuvriendelijke productie heeft zich vertaald in de aanwezigheid van een unieke flora (vb. 80 verschillende inheemse orchideeën groeien wild op het domein).

De French Défilé is een elegante, subtiele rosé-blend van Syrah, Malbec, Pinot Noir en Cabernet Franc. De druiven komen allen uit de Vallée de l'Aude. De wijngaarden zijn doorspekt met minerale kalksteen en gravel. Een directe persing gevolgd door een korte fermentatie zorgt voor behoud van de elegante, fruitige stijl.

Soort

Rosé fris

Bodem en ondergrond

Kalk, Klei, Krijt

Druif

Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir, Syrah

Land

Frankrijk

Regio

Limoux

Jaargang

2022

Rijping

Inox

Cépage/Assemblage

Assemblage

Kleur

Licht intens zalmroze.

Geur

Aroma's van steenfruit, bloemen en mineraliteit met een lactisch kantje gecombineerd met een licht kruidige toets.

Smaak

Koen Maenhout - Klerkenstraat 29 - B-8610 Zarren - GSM +32 (0)492 04 59 53 - www.lartduvin.be - koen@lartduvin.be
BTW BE 0846 684 690 - KBC IBAN BE43 7380 3611 1001 - BIC KREDBEBB

Door aanvaarding en betaling van deze factuur verklaart de koper de voorwaarden van LartduVin, vermeld op de website (<http://www.lartduvin.be/nl/algemene-voorwaarden>), te aanvaarden. Deze factuur dient contant betaald te worden. De klant erkent dat in geval van niet contante betaling, de eigendomsoverdracht slechts plaatsvindt bij effectieve betaling. Tot bij volledige betaling blijven de goederen eigendom van de verkoper.



Licht vetzig en evenwichtig in de mond.

Gastronomie

Lekker als aperitief maar ook bij Tapas, BBQ, ...

Lekker bij

Aperitief, BBQ, Dessert met fruit, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Salades

Alcoholgehalte

12.50 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar