



## Montgaillard Rosé

### Algemeen

Bruno Andreu heeft wijngaarden in het hart van de Languedoc (Pézenas aan de voet van de Cévennes) . Het domein gaat prat op traditionele wijnbouw met elegante toetsen.

De wijngaarden situeren zich tussen de Midditerrane zee en de bergen met een unieke terroir als resultaat. In de wijngaarden beoefent men de zogenaamde Lutte Raisonnée-methode, waarbij zo weinig als mogelijk gebruik wordt gemaakt van chemicaliën, pesticiden, ...

De Montgaillard rosé bestaat uit de druiven Syrah en Grenache. Na de manuele pluk worden de druiven geperst en na een korte maceratie rijpen ze verder in inox-vaten. Met als doel een soepele, fruitige wijn met body.

### Soort

Rosé fris

### Bodem en ondergrond

Kalk, Kiezels, Klei

### Druif

Grenache Noir, Syrah

### Land

Frankrijk

### Regio

Languedoc-Roussillon

### Jaargang

2023

### Rijping

Geen

### Cépage/Assemblage

Assemblage

### Kleur

Licht intens zalmroze.

### Geur

In de neus florale aroma's, rood fruit (framboos, bessen), snoepgoed, lactische impressies, ...

### Smaak

Fruitige wijn met elegante toets en vettige afdronk.

### Gastronomie

Lekker als aperitief, maar ook bij tapas, kleine gerechten, pasta's, ...



**Lekker bij**

Aperitief, BBQ, Charcuterie, Gevogelte, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Pastagerechten, Salades, Schaaldieren, Schelpdieren, Zuiderse visbereidingen

**Alcoholgehalte**

12.50 %

**Inhoud**

750.00 ml/stuk

**Sluiting fles**

Schroefdop

**Minimaal bewaarpotentieel**

4 jaar