



Louis de Grenelle Si Irrésistible Rosé Brut

Algemeen

Caves Louis de Grenelle is gelegen in de Loire-vallei meer bepaald in Saumur.

Het wijndomein bestaat reeds sinds 1859 en is één van de weinige grote wijndomeinen die nog steeds onafhankelijk zijn.

De kelders onder het domein en onder de stad Saumur zijn doorspekt met tuffeau (= witte kalksteen) en krijt, ze geven een inkijk in het roemrijke verleden van het wijndomein. De kelders zijn een voormalige tuffeau kalksteengroeve waar tegenwoordig meer dan 3 miljoen flessen mousserende wijn rijpen.

De laatste jaren investeert men fors in nieuwe technieken en infrastructuur, echter alles in het teken van kwaliteit, niet kwantiteit.

De autochtone druiven zoals Groleau en Chenin Blanc zijn alomtegenwoordig aangevuld met Chardonnay voor de witte wijnen en Cabernet Franc voor de rode of rosé wijnen.

De Si Irrésistible is een mono-cépage van Groleau, die gedurende minimum 12 maanden sur lattes heeft gerijpt (méthode traditionnelle).

Het suikergehalte van +/-8g (Brut) zorgt voor het benadrukken van het fruit.

Soort

Parelend Brut

Bodem en ondergrond

Kalk, Krijt

Druif

Groleau

Land

Frankrijk

Regio

Loire

Jaargang

0

Rijping

Flesrijping (Méthode traditionnelle)

Vatrijping

12 maanden

Cépage/Assemblage

Mono-cépage

Kleur

Licht intens zalmroze.

Geur

Aromatische neus met veel 'witte' toetsen van steenfruit, maar ook floraliteit, snoep en rood fruit



(frambozen, aardbeien).

De opvoeding sur lattes gedurende 12 maanden zorgt voor een lactische toets (yoghurt).

Smaak

In de mond verfrissend en fruitig met florale impressies. Elegant en evenwichtig met fijne bubbels.

Gastronomie

Leuk als aperitief, maar ook om te combineren met tapas, kleine gerechten, dessert op basis van fruit, ...

Lekker bij

Aperitief, Dessert met fruit, Koude visgerechten, Kruidige visgerechten, Salades, Warme visbereidingen, Zuiderse visbereidingen

Alcoholgehalte

11.00 %

Inhoud

750.00 ml/stuk

Sluiting fles

Kurk

Minimaal bewaarpotentieel

3 jaar