



Info algemeen

Artikelnr.: 60012165 (60012166 -MAGNUM)
Land: Frankrijk
Streek: Provence
Wijnhuis: Famille Ravoire
Druivenras: grenache/cinsault/syrah

Type wijn

fris | fruitig | sappig

Naam van de wijn

Manon Côtes de Provence Rosé

Aroma's

rood fruit | perzik | meloen | bloesem

Omschrijving

In de neus geeft de wijn heerlijke aroma's van lindebloesem, perzik en rood fruit. In de mond komt een fijne frisse mineraliteit tot uiting in een lange zachte sappige afdronk.

Spijs

BBQ | vis | schaal & schelp | terras | salade | charcuterie | sushi

Extra informatie

Famille Ravoire, gevestigd in het hart van de Rhône-wijnstreek sinds de 16e eeuw, heeft een rijk historisch erfgoed, dat ridderlijke heldendichten en religieuze oorlogen omvat. In 1987, aangespoord door deze voorouderlijke associatie met de wijnstokken en zijn verlangen om het potentieel van de twee unieke wijnregio's, de Rhône-vallei en de Provence, te omarmen, richtte Roger Ravoire zijn familiebedrijf op met de hulp van zijn vrouw Francine. In 2004 trad hun zoon Olivier toe tot het bedrijf om het bedrijf te ontwikkelen en de voortreffelijkheid van de terroirs in de regio te promoten.

Oenoloog Pierre Vieillescazes voert een werk van ware alchemie uit terwijl hij de mooiste percelen selecteert. Hij gebruikt zijn ervaring en kennis van het vak om de toekomstige melanges van onze wijnreeksen te plannen en te ontwerpen, en om onze Rhône-wijnen te laten rijpen in eikenhouten vaten in onze Châteauneuf-du-Pape-kelder.

Rosé uit de Provence staat over het algemeen bekend als rosé van hoge kwaliteit. Naast het klimaat en de druivenrassen in deze streek komt deze kwaliteit voort uit de typische wijnbereidingsmethode. Saignée

Rosé de saignée is een Franse term uit de wijnbouw. Letterlijk betekent het zoiets als "roze uit bloed". Wanneer van een wijn staat vermeld dat deze "saignée" is betekent dat dat men de druiven heeft laten "bloeden". Het is een verfijnde methode om rosé te maken. Het oogmerk is concentratieverhoging van de most in de kuipen. Die bereikt men door een deel van de blauwe druiven uiterst voorzichtig, het gaat "druppel voor druppel", te persen en gescheiden van de resterende most te vinificeren (Verwerken tot wijn).