Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue
Equilibre Syrah-Cabernet Franc Rosé
Languedoc - Frankrijk

L'Arjolle volgt de trend van lichtere, zalmkleurige rosé. Wijnmaker François Teisserenc paste de manier van wijn maken aan door de syrah vroeger te oogsten en deze direct na binnenkomst licht te persen, waardoor er minder kleur wordt onttrokken. De cabernet franc wordt later geoogst en weekt voor de persing zes uur met de schil. Onderscheidend is dat de uitgewerkte gistcellen van de sauvignon blanc-productie worden toegevoegd aan de vergistende rosé. Teisserenc roert regelmatig in de tank, zodat de gistresten goed in contact komen met de wijn. In het voorjaar volgt de botteling met een schroefdop, voor behoud van frisheid. Een prachtig staaltje modern wijn maken in combinatie met oude technieken. Het resultaat is een mooie mix tussen de typische Languedoc- en Provençaalse stijl, met verfijnde fruitgeuren en een elegante, droge smaak.



Proefnotitie

Een pittige en verfijnde rosé met geuren van rood fruit - zoals framboos - en een lichte kruidigheid. Plezierige frisdroge smaakstructuur, met een geurige afdronk.

Drinken bij

Uitstekend bij charcuterie, vleessalades en visschotels.

Houdbaarheid

Direct na de oogst op dronk en desgewenst houdbaar tot zeker twee jaar na de oogst.

Druivenrassen

60% Syrah, 40% Cabernet Franc

Onderscheidingen

2021	Proefschrift Wijnconcours - mei 2022: Finalist | Sappige aanzet, intense kruidige toets in de afdronk
2021	Concours Général Agricole Paris 2022: Gouden medaille
2016	Perswijn - augustus 2018: **** Zeer goed

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Alexander
Hamseweg 12
3828 AD Hoogland
033-4809096
www.uwwijnspecialist.nl