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

Languedoc - Frankrijk

Bij L'Arjolle volgt wijnmaker François Teisserenc de trend van lichtere, zalmkleurige rosé, maar dan met een eigen twist. Hij oogst de syrah vroeger dan gebruikelijk en perst de druiven licht, zodat er minder kleur wordt onttrokken. De cabernet franc, die voor frisheid in de blend zorgt, wordt later geoogst en weekt voor de persing zes uur met de schil. Wat deze rosé uniek maakt, is de toevoeging van uitgewerkte gistcellen uit de sauvignon blanc-productie. François roert de wijn regelmatig in de tank (bâtonnage), zodat de gistresten goed in contact komen met de wijn. Deze techniek zorgt voor een ronde, volle smaak en - dankzij het sauvignongist - een intenser parfum. De wijn wordt in het voorjaar onder schroefdop gebotteld, om de frisheid te behouden. Het resultaat is een verrassende mix van Languedoc-kracht en Provençaalse elegantie.



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

2024	Perswijn | september 2025: 14.5/20 punten Goed | Sappig, rond
2021	Proefschrift Wijnconcours - mei 2022: Finalist | Sappige aanzet, intense kruidige toets in de afdronk
2021	Concours Général Agricole Paris 2022: Gouden medaille

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Docklandsweg 5
1031KN Amsterdam
085-4862177
www.vindict.nl