

VINALTHAU GRENACHE ROSÉ – IGP COTES DE THAU

Druivensoorten: 100% Grenache
Herkomst: Languedoc-Roussillon

La Cave de Pomerols

Het wijnhuis is opgericht in 1932 en maakte door een almaar stijgende kwaliteit en modernisering een respectabele groei door. De wijngaarden kennen een mediterraan klimaat getemperd door de invloeden van de Middellandse Zee. Klei en kalk in de bodem droegen bij aan de kwaliteit van de wijnen. De wijngaarden van de familie beslaat 1750 hectare. Gezien de bodem en het klimaat worden met de volgende druivenrassen de allerbeste resultaten behaald: Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay Picpoul en Syrah. De druiventelers moeten aan zeer strenge eisen voldoen en moeten bijvoorbeeld hun bijdrage leveren aan het behoud van de wateren van Thau. De serie Vinalthau is de meest exclusieve wijn van het wijnhuis en wordt in Nederland uitsluitend door Clavis Wijnimport geïmporteerd.

Karakter: Heldere bleke zalmkleur. Fraaie geur van frambozen en kersen. De wijn is fruitig, vriendelijk, erg smaakvol en het respecteert hiermee de smaakkenmerken van de Grenache.

Gastronomie: Deze rosé is breed inzetbaar en past bij diverse visgerechten, schaal- en schelpdieren, lichte vleesgerechten, pastagerechten (zeker als er paddenstoelen verwerkt worden). De rosé is zeer zuiver en behoort tot de top-roséwijnen uit de regio.

Vinificatie: De druiven komen van eigen percelen op zonovergoten hellingen nabij de Etang de Thau. Handgeplukte oogst bij optimale rijpheid op een temperatuur van 12 - 13°C. De schillen hebben gedurende 48 uren contact met het sap op een temperatuur van 8°C om oxidatie en spontane vergisting te voorkomen. Daarna vindt temperatuurgecontroleerde vergisting plaats (16 °C) om de wijn meer structuur en smaak te geven. Geen malolactische vergisting. Overige feiten:

- Serveren op 9°C
- Alcoholpercentage 12,5%



Cyr Gaudy (Président) Joël Julien (Wijnmaker)