



**SAUTER**

WIJNEN



## Famille Laplace 3 Petits Cochons Roses 2022 Vin de France

### Kleur

Prachtig bleekroze gekleurd. Eenmaal in het glas niet van een Provence-rosé te onderscheiden.

### Neus

Fijnbesnaarde rosé! In de geur is werkelijk niets snoeperigs te ontdekken! Teer rood zomerfruit daarentegen wel. Wars van overdadige vruchtentonen. Delicaat en elegant. Naarmate de temperatuur in het glas oploopt, neemt de fruitintensiteit wat toe.

### Smaak

Knisperend frisse aanzet, maar wel een wijn die enthousiast beslag neemt van de hele mond. Als het spreekwoordelijke duveltje uit het doosje... Tja, Tannat he! Beklijvend mondgevoel voor een rosé. Fors mondvolume en dito smaakkracht. Geringe zuurgraad.

### Vinificatie

Direct na de oogst (in de vroege ochtend!) volgt direct de persing en een heel korte schillinweking. Na vergisting (op 16-17 graden) rijpt de wijn gedurende 6 maanden in RVS cuves.

### Culinair

Het is en blijft een wijn van de Tannat-druif, dus een heel behoorlijk culinair potentieel. De familie Laplace geeft als suggesties "zomerse gerechten". Dat is wel een heel ruim begrip... We geven graag enkele suggesties: een piperade, rillettes van gans of een huisgemaakte tapenade. Alles geserveerd met het beste stokbrood natuurlijk!

### Druif/Druiven

100% Tannat.

### Bruikbaar

2023

### Houdbaar

2026

### Alcohol percentage

12,5%

### Inhoud

0,75