



Famille Maurel 2024 Pays d'Oc IGP

Kleur

Teder roze gekleurd; iets 'harder' dan voorgaande jaren.

Neus

Vriendelijke neus. Fruitrijk, maar zeker niet té. En gelukkig is er van snoeperige vruchten al helemaal geen sprake... Zwarte bessen (goed te verklaren: Cabernet-Sauvignon vormt de ruggengraat van deze rosé!), tomatensteeltjes en een fractie lavendel. Komt knap overeen met voorgaande edities van deze wijn.

Smaak

Voor rosé-begrippen maakt de wijn een ferme entree. Solide structuur, er lijkt zelfs sprake van een heel lichte tanninestructuur. Beschikt over een verdraaid lekkere 'bite' en een goede dosis sap. Fraai droog gevinifieerde finale. Smaakt eenvoudigweg naar meer. Plezierig dat het alcoholgehalte (12,5%) zo goed in toom is gehouden

Bodem

Wijngaarden op een hoogte van 200 meter boven zeeniveau met een zuid- en zuid-westligging. Kalkhoudende, kleigrond. Gecertificeerde, ecologische werkwijze: "terra vitis" Klimatologische invloeden van zowel de Atlantische Oceaan als de Middellandse Zee.

Vinificatie

Mechanische oogst. Percelen worden voor deze wijn geselecteerd. Ontstelen, kneuzen en meteen persen, waarna een grove schoning van de most door sedimentatie. Zeer koele gisting (17grC) op roestvrijstalen gisttanks van 300 hl. 2 maanden rijping op fijne gistsporen. Bentoniet-klaring, koudebehandeling en zachte filtering voor de botteling.

Culinair

Even goed buiten de maaltijd als aan tafel te gebruiken (gefrituurde visjes, geroosterde sardines, salade van inktvis). Een rosé die geschikt is voor alle seizoenen, maar wel het vakantiegevoel en het genieten van echt zomerweer stimuleert.

Druif/Druiven

Cinsault, Grenache en Cabernet Sauvignon.

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

12,5%

Inhoud

0,75