



Famille Maurel Rolle (-) 2024 Vin de France

Kleur

Zachtgeel met een witgouden schakering.

Neus

Originele en in positieve zin onderscheidende neus. Rijk maar zeker niet geparfumeerd. Volop steenfruit zoals wilde perzik en zachte abrikoos, maar ook rijpe peer en lentebloesem. Fractie kamille. Knap hoe de wijn tegelijkertijd weelde én een zekere koelte (wat gereserveerd nog...) ademt. Decanteren klinkt mogelijk wat blasé voor een witte wijn van net iets meer dan € 10,-, maar probeer het maar eens! De wijn heeft er echt baat bij en komt veel beter tot zijn recht. Die gereserveerdheid verdwijnt als sneeuw voor de zon!

Smaak

Ook in de smaak die opvallende combinatie van koelte en weelde; hier vertaalt zich dat naar verteerbaarheid en smaakrijkdom. Royaal mondvollend, uiterst genereus en iets zilt. De associatie met een 'bite' in een optimaal rijpe peer is te verdedigen... wat een ongekende dosis sap! Wederom is 'origineel' het juiste woord. Milde zuren en dito bitters.

Bodem

Bijzondere ligging en profiterend van twee zeeklimaten (Atlantisch en de Middellandse Zee). De bodem bestaat uit kalkrijke klei. Goed drainerende, zacht glooiende hellingen met een gunstige zonexpositie.

Vinificatie

Mechanische maar zeer zorgvuldige oogst met onmiddellijke klaring door middel van koeling van de most na een kort inweekproces. Trage, koele gisting op roestvrij-staal.

Culinair

Echt een plezierig aperitief in alle seizoenen. Aan tafel goed door te schenken bij bijvoorbeeld rillettes van makreel, gegrilde sardines of een mals gebraden kwaliteitskippetje.

Druif/Druiven

100% Rolle (= Vermentino).

Bruikbaar

2025

Houdbaar

2027

Alcohol percentage

13,0%

Inhoud

0,75