



Domaine Saint André Rosé

Languedoc, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Warm, droog en zonnig klimaat waarin de constante verkoeling door de wind uit zee een belangrijke rol speelt. De bodems bevatten voornamelijk kalk en klei.

VINIFICATIE: De druiven worden ontsleed en per soort voorzichtig geperst waarbij het sap langzaam afloopt. Voor de vergisting verblijft de most 2 dagen op 10 graden in de tanks. Na de koel vergisting rijpt de wijn nog 4 maanden op de lie.

DRUIVEN: grenache, cinsault

GEUR & SMAAK: Elegante rosé met een zachte, maar frisse smaak en subtiele aroma's van rood fruit, watermeloen, bloemen en daarnaast verfijnde zuren.

SERVEERSUGGESTIE: Lekker als aperitief en bij salade met verse geitenkaas, gerookte zalm en bij spicy gerechten uit de Aziatische keuken.



Domaine Saint-André ligt in de kustplaats Mèze in de Languedoc, op zo'n 25 kilometer van Montpellier. Archeologische opgravingen zoals restanten van amfora's tonen aan dat er in dit gebied al in de 8e eeuw voor Christus wijnbouw plaatsvond. Niet zo gek, want de wijngaarden profiteren hier van de overvloedige zonneschijn en de verkoelende zeebries. Een uitstekende combinatie van factoren voor rijpe en gezonde druiven. Het domein van Saint-André omvat 25 hectare wijngaarden die uitkijken op het plaatsje Sète en op de Mont Saint-Clair. De druivenstokken staan aangeplant op goed aflatende bodems van klei en kalk, waardoor de eigenschappen van elk druivenras optimaal tot hun recht komen. De wijnen van Saint-André zijn blends van regionale en internationale druivenrassen. Hierdoor hebben ze een toegankelijk en herkenbaar, maar tegelijkertijd authentiek karakter. Het zijn moderne en veelzijdig inzetbare (huis)wijnen, geschikt voor elk type wijn drinker.