



Domaine des Diables Rose des Bois

Provence, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een mediterraan klimaat met hete droge zomers en tamelijk milde winters. De bodem bevat kalk, zand, rode klei en stenen.

VINIFICATIE: De druiven worden geperst onder zuurstofvrije omstandigheden. Daarna fermenteert de wijn bij lage temperaturen en vervolgens rijpt hij 9 maanden lang in 600L eikenhouten vaten (demi-muids) waarbij de gistcellen regelmatig worden omgeroerd.

DRUIVEN: syrah (60%), grenache (40%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 13,00%

GEUR & SMAAK: Een delicate, rijke en harmonieuze wijn met aroma's van wit en geel fruit in combinatie met subtiele tonen van licht getoast fruit. De mond is complex en verbaast door zijn frisheid en mineraliteit.

SERVEERSUGGESTIE: Gastronomisch inzetbare wijn die goed te combineren is met de mediterrane keuken. Serveer de wijn op 12-14°C.

WEETJE: 'Rose des Bois' betekent in het Frans 'Rose op hout' en verwijst naar de 9 maanden houtrijping die deze wijn heeft gehad. Dit is een zeldzaamheid in de wereld van rosé.



DOMAINE DES DIABLES



Domaine des Diables is eigendom van Guillaume & Virginie Philip - welbekend van MIP. Dit 30 hectare tellende wijndomein ligt aan de voet van de berg Sainte Victoire in de Provençaalse gemeente Puyloubier. De bodem rond het domein bestaat uit klei, leem en zand, een ideale samenstelling voor de productie van verfijnde, evenwichtige wijnen. Virginie en Guillaume hebben de wijngaarden vanaf het begin duurzaam bewerkt. De percelen staan permanent onder invloed van twaalf verschillende winden - waaronder de Mistral. Deze winden, in combinatie met het warme, droge klimaat, voorkomen de ontwikkeling van nagenoeg alle schimmelziekten en het gebruik van bestrijdingsmiddelen is dus nauwelijks nodig. De natuurvriendelijke aanpak en het gebruik van de modernste vinificatietechnieken levert heerlijk zuivere wijnen op. Met name hun rosé's zijn ongekend populair.