



Ellie Marselan Rouge

Côtes de Gascogne, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Als een natuurlijk amfitheater aan de Middellandse Zee ontvouwt de regio Languedoc-Roussillon zich over 200 kilometer, tussen zee en bergen. Klei-kalksteen, zandsteen en leisteen vormen hier de bodem, het zonnige klimaat laat druiven optimaal rijpen.

VINIFICATIE: De druiven worden machinaal geoogst en ontsleed, daarna 8–12 dagen vergist bij 24–28°C. Na persen en scheiding volgt malolactische gisting. De wijn rijpt 6–10 maanden in betonnen en roestvrijstalen tanks.

DRUIVEN: marselan (100%)

ALCOHOL PERCENTAGE: 14,00%

GEUR & SMAAK: Diep granaatrood van kleur. Een harmonieus samenspel van rood en zwart fruit, met florale nuances en frisse vegetale tonen. Levendig, met mooie spanning, een complexe en gulle middenstructuur en elegante afdrank.

SERVEERSUGGESTIE: Perfect bij rijke gerechten die de kruidige- en fruitige tonen van de wijn aanvullen, als eendenborst, lamsbout, osso buco, gestoofd rundvlees, moussaka, linzenstoof en pure chocolade(taart).

WEETJE: Het etiket van deze wijn is ontworpen door de hedendaagse kunstenaar Gildas Coudrais. Marselan is een kruising tussen cabernet-sauvignon en grenache noir.



Ellie huist in de Côtes de Gascogne, een gebied aan de kust van de Atlantische Oceaan ten zuiden van de Bordeaux. De Gascogne staat vanwege zijn koele klimaat bekend om zijn frisse en aromatische witte wijnen. Voorheen werd in dit gebied vooral Armagnac geproduceerd, maar tegenwoordig worden de druiven vooral gebruikt voor de productie van witte wijn, met vaak een uitstekende prijs-kwaliteitverhouding. Ook sauvignon gris doet het in dit koele gebied uitstekend. De vroegrijpe variëteit wordt 's nachts geoogst om die intens fruitige aroma's te behouden.