



Château Tour de Mirambeau Réserve Rosé

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De bodem bestaat uit kalkrijke zandgrond met een onderlaag van klei.

VINIFICATIE: Direct na oogst volgt korte schilweking. Most vergist vervolgens in RVS-tanks op lage temperatuur.

DRUIVEN: cabernet sauvignon, cabernet franc

ALCOHOL PERCENTAGE: 12,00%

GEUR & SMAAK: Helder zachtroze gekleurd geurt deze wijn naar vers geplukt rood fruit. In de smaak komen frambozen, aardbeien en grapefruit terug. Daarnaast heeft de wijn een verfijnde kruidigheid.

SERVEERSUGGESTIE: Serveer bij frisse zomerse salades met gegrilde groenten. Ook heerlijk bij gegrilde tonijnsteak of andere stevige vissoorten.

WEETJE: De cabernet voor deze wijn komt van oude percelen die vroeger bestemd waren voor de beste rode wijn van Despagne. Nu is de rosé deze eer toebedeeld.



DESPAGNE



De familie Despagne is gespecialiseerd in de productie van zuivere wijnen in het Entre-Deux-Mers gebied van de Bordeaux. Als geen ander wijnhuis hebben zij begrepen dat de hedendaagse wijn drinker op zoek is naar modern gemaakte wijnen waarin echter wel het karakter van de wijnstreek te herkennen is. Zeker sinds broer en zus Thibault en Basaline, samen met diens man Eric, de leiding van vader Jean-Louis hebben overgenomen, is er veel veranderd. Beetje bij beetje is het drietal erin geslaagd om het strakke keurslijf van de regels van Bordeaux van zich af te schudden en hun eigen weg te kiezen. Zo hebben ze naast de Mirambeau-serie ook een tweetal pure wijnen ontwikkeld die niet binnen de regels van de AOP vallen maar wel voor 100 procent het terroir weerspiegelen waarop de druiven groeien.