



AIX ROSÉ 2010 AOC

The affordable everyday luxury
Coteaux d'Aix en Provence

Wijn / Spijscombinatie: gegrilde vis, schelp- en schaaldieren, pasta's en salades, de Aziatische keuken

Druifsoorten: Grenache, Cinsault, Syrah, Counoise

Locatie: gelegen op een plateau op 420 meter hoogte

Wijnproces: Rosé Bleeding 30% en 70% directe persing

Fermentatie: bij een temperatuur tussen 11°C en 13°C

Terroir: Klei, kalksteen en kiezel, uitsluitend organische toevoegingen en phytosanitaire behandeling

Proefnotitie: mooie bleke en heldere rosé, veel finesses in de neus, rode bessen en gele grapefruit. Een uitermate zachte sensatie in de mond met een stevige textuur, tikkeltje kruidig en een prettige, lange afdronk.

Serveertemp.: Tussen 8°C en 12°C