

## COTES DE PROVENCE Rosé 'Senequier' Saint-Tropez by Château La Gordonne

Genoemd naar het bekende café met terras in Saint Tropez, bewijst deze speciale cuvée van Château La Gordonne wederom dat onder de appellatie Côtes de Provence AOC vele uitstekende wijnen gemaakt worden. Keldermeester Bruno Mailliard heeft nauwlettend toegekeken op de productie van deze Cuvée Senequier met als belangrijkste druiven grenache en cinsault. Oogsten doen ze hier 's nachts waarna er onmiddellijk een langzame persing volgt om de smaakextractie te optimaliseren. Een bleekroze, bijna oranje, heldere wijn met vette tranen nodigt uit en we genieten van florale accenten en citrustoetsen in de neus, maar ook wat kruidigheid en rode vruchten. Dat belooft! In de mond ontgoochelt de wijn niet, hij heeft meer dan voldoende molligheid met uitgebalanceerde zuurtjes. Als finale krijgen we een lange, fruitige en frisse afdronk met bittertje. Als aperitief op een lenteterras reeds te genieten, heerlijk bij slaatjes met kip of lekkere gerookte visjes. Schenken op 11 à 12 graden in zijn eerste tot derde jaar en genieten van het mooie weer, heerlijk!

<b>Artikelnummer:</b>	500I
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Provence
<b>Appelatie:</b>	AC Côtes de Provence
<b>Druivensoort:</b>	Syrah Grenache
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	Geen

## COTES DE PROVENCE 'Senequier'

Nommée d'après le célèbre bistrot avec sa fameuse terrasse à Saint-Tropez, cette cuvée spéciale du Château La Gordonne fournit de nouveau la preuve que l'appellation Côtes de Provence A.O.C. produit de nombreux vins excellents. Le maître de chai Bruno Mailliard a surveillé scrupuleusement l'élaboration de cette Cuvée Senequier, composée essentiellement des cépages grenache et cinsault. Les vendanges ont lieu la nuit et elles sont suivies immédiatement par un pressurage lent dans le but d'optimiser l'extraction des saveurs. La robe rose légère, presque orange, aux larmes épaisses, nous invite à plonger le nez dans le verre où nous découvrons des accents floraux, des touches d'agrumes ainsi que des impressions d'épices et de petits fruits rouges. Voilà un beau nez bien prometteur ! La bouche ne déçoit pas avec sa rondeur et son acidité bien balancée. La finale fraîche et fruitée s'étire en longueur pour se terminer sur un joli amer. A boire sur une terrasse sous un agréable soleil de printemps, ou pour accompagner une délicieuse salade de poulet ou de poisson fumé. Servez cette belle cuvée à 11-12 degrés entre sa première et sa troisième année. Plaisir garanti !

<b>N°:</b>	500I
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Provence
<b>Appellation:</b>	AC Côtes de Provence
<b>Cépage:</b>	Syrah Grenache
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillessement en fûts:</b>	Pas vieilli en fûts