

## Esquisse Rouge - Merlot Grenache - Alcohol Free

Het landgoed Les Hauts de Margon is een familiedomein in het zuiden van Frankrijk, in de Thongues-vallei. De Esquisse-reeks is ontstaan uit de wens van de wijnmakers van het domein om een kwalitatief hoogstaand assortiment alcoholvrije wijnen te bieden dat de kenmerken van grote druivenrassen respecteert. Het proces begint met een selectie van druivenwijnen die hun typiciteit behouden tijdens het dealcoholisatieproces. De druiven worden medio september geoogst, vervolgens apart gevinifieerd en vervolgens per kleur geassembleerd: Sauvignon Blanc en Viognier voor de witte wijn, Syrah en Cabernet Sauvignon voor de rosé, en Merlot en Grenache Noir voor de rode wijn. Vervolgens worden ze alcoholvrij gemaakt, opnieuw gemengd en gebotteld. De dealcoholisatie gebeurt door vacuümverdamping, wat betekent dat dit de meest respectvolle techniek is voor wijn: de alcohol verdampt bij lage temperaturen gedurende een zeer korte tijd, waardoor de natuurlijke aroma's van de wijn en de druiven behouden blijven. De wijnen die we vandaag aanbieden zijn gemaakt door wijnliefhebbers voor wijnliefhebbers en worden vaak het meest gewaardeerd in deze alcoholvrije categorie. - Kleur: rood - Druivensoorten: Merlot en Grenache - Vinificatie en rijping: zodra de druiven zijn geoogst zijn worden ze in tanks gedaan en gevinifieerd. De maceratie duurt slechts tien dagen om een zachte extractie te bevorderen. Na het vinificatieproces worden de wijnen alcoholvrij gemaakt en gebotteld. - Smaakprofiel: een heldere neus van wilde aardbeienconfituur. Rond en smakelijk in de mond, met zwart fruit en goed gestructureerde tannines. - Foodpairing: gegrild rundvlees en groenten, gevulde tomaten, hachis parmentier, harde kazen 6 maanden gerijpt. - Houdbaarheid: 2 jaar

<b>Artikelnummer:</b>	NA011
<b>Druivensoort:</b>	Grenache Merlot

## Esquisse Rouge - Merlot Grenache - Alcohol Free

Le domaine des Hauts de Margon est un domaine familial du sud de la France, dans les côtes de Thongues. La gamme Esquisse est née de la volonté des vignerons du domaine d'offrir une gamme sans alcool qualitative et respectant les codes des grands cépages. L'élaboration commence par une sélection des vins de cépages, qui garderont la typicité lors de la désalcoolisation. Les raisins sont récoltés à la mi-septembre, puis vinifiés séparément puis assemblés par couleurs : Sauvignon Blanc et Viognier pour le blanc, Syrah et Cabernet Sauvignon pour le rosé, puis Merlot et Grenache Noir pour le rouge. Ils ont ensuite été désalcoolisés, réassemblés et mis en bouteille. La désalcoolisation est faite par évaporation sous vide, c'est-à-dire la technique la plus respectueuse du vin : l'alcool est évaporé à basse température pendant un temps très court, ce qui permet de garder un maximum d'arômes naturels du vin et du raisin. Les vins que nous vous proposons aujourd'hui de découvrir ont été élaborés par des amateurs de vin pour des amateurs de vins, et ont souvent été les mieux appréciés dans cette catégorie sans alcool. - Couleur : rouge - Cépages : Merlot et Grenache - Vinification & élevage : aussitôt récoltés, les raisins sont mis en cuve et vinifiés. La macération ne dure qu'une dizaine de jours afin de favoriser une extraction toute en douceur. Une fois vinifiés, les vins sont désalcoolisés et mis en bouteille. - Dégustation : un nez franc de confiture de fraises des bois. Une bouche ronde et goûteuse de fruits noirs le tout structuré par des tannins. - Accord mets & vin : boeuf grillé et légumes, tomates farcies, hachis parmentier, fromages à pâtes dures affinage 6 mois. - Conservation : 2 ans

<b>N°:</b>	NA011
<b>Cépage:</b>	Grenache Merlot