Famille Sumeire Méditerranée Le Rosé de S

Provence - Frankrijk

Olivier Sumeire maakt in de Provence een serie prachtige roséwijnen. Een daarvan is de heerlijke en zeer geliefde streekwijn Le Rosé de S, gemaakt van onder meer syrah en grenache. De oogst begint om vier uur in de ochtend en eindigt uiterlijk half elf, zodat de druiven zo koel mogelijk worden geoogst. Dat is van belang om de verfijnde aroma's te bewaren die deze rosé zo aangenaam maken. Het spreekt vanzelf dat ook de vergisting onder een lage en gecontroleerde temperatuur gebeurt. In tegenstelling tot de meer expressieve en snoepjesachtige rosés is deze bleekroze Provence-stijl heel geschikt om bij verfijnde maaltijden te serveren. Maar ook als aperitief op een zonnig terras is 'ie niet te versmaden. Een echte zomerfavoriet!



Proefnotitie

Verfijnde, lichtgekleurde rosé met delicate aroma's van aardbei, witte perzik en citrus. De smaak is sappig en subtiel kruidig, met een elegante, frisse afdronk.

Drinken bij

Perfecte rosé om mee te borrelen of aperitieven op het terras. Ook verrukkelijk bij een salade niçoise, garnalen met knoflook of gegrilde courgette.

Houdbaarheid

Nu op dronk, goed houdbaar tot twee jaar na de oogst.

Druivenrassen

Syrah, Merlot, Grenache Noir, Caladoc, Ugni Blanc, Cabernet Sauvignon

Onderscheidingen

2022	De Grote Hamersma - maart 2023: Sterwijn | 9- | De hoofdletter S van Smakelijk
2021	Proefschrift Wijnconcours - mei 2022: Finalist | Goede rosé met vulling en smaak
2020	Perswijn - augustus 2021: ***(*) Goed tot zeer goed | Perzik, ongecompliceerd, goed droog

Persoonlijke proefnotitie

MONDOVINO
WIJNKOPERIJ

Wijnkoperij Mondovino
Assendorperstraat 107
8012 DH Zwolle
038-4223322
www.mondovino.nl