



Peyrassol Château Peyrassol Rosé 300 cl 2022

PROVENCE | FRANKRIJK

PROFIEL



DOMEIN
Peyrassol



SERVEER T°
6-8°C



WIJNBOUW
Bio



DRUIVEN
Cinsault, Grenache,
Syrah, Mourvèdre,
Vermentino, Tibouren



GLAS
Riedel
Sauvignon Blanc



DRINKVENSTER
2025

STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



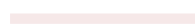
MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



ZACHT LEVENDIG
WITTE BLOEMEN
AGRUM
WITTE STEENVRUCHTEN
ZOUTE IMPRESSIE

FOOD



FOODPAIRING

Gevogelte, gegrilde zeebrasem, sushi, verse geitenkaas, gemarineerde zalm, gegrilde rivierkreeft, wit vlees met een champignonsaus, panna cotta met rode bessen



KAAS

Burrata, Feta, Provolone, Ricotta, Saint Marcellin (Franse koekaas), Mozzarella, Taleggio (Italiaanse koekaas)

BESTEL EN
MEER INFO



the **best** grapes
bottled for you



WIJNBOUW



VINIFICATIE

De druiven van de oudste ranken worden tijdens de ochtendlijke uren manueel geplukt, zo arriveren ze in hun meest frisse toestand op het wijnhuis. Daar aangekomen worden de trossen ontrist en ondergaan ze een directe persing. De temperatuurgecontroleerde fermentatie in inox tanks gebeurt apart voor elk druivenras. Tot slot heeft deze rosé nog enkele maanden op droesem in inox tanks gerijpt.



WIJNGAARD

De ranken zijn gemiddeld 20 jaar oud en geven een rendement van 45 hl per hectare. De steenachtige bodem met een groot aandeel grind bestaat uit de typische kalkhoudende klei, hier wel met een dominantie van klei. Dit terroir is tijdens het Trais tijdperk gevormd. Om de biodiversiteit te verhogen wordt er graan gezaaid tussen de ranken.

WIJNBOUWER: PEYRASSOL

Het verhaal begint in 1204 met de bouw van de Commanderie de Peyrassol in het dorpje Flassans-sur-Issole, in het hart van de heuvels van de Varoises, door de Orde van Tempeliers. Hun 92 hectare wijngaarden, met een steenachtige bodem die rijk is aan kalkhoudende klei, liggen in de uitlopers van het Massif des Maures. Dit biedt de ideale setting om grote terroir-wijnen te maken. In 2001 wordt het domein overgenomen door Philippe Austruy en dit zorgt voor een nieuwe impuls waarbij een grondige opfrisbeurt plaatsvindt. In 2009 is de restauratie van de in terrassen uitgewerkte percelen voltooid, en dit met respect voor de eigenheid van de streek want ze zijn omzoomd door de typische stenen muurtjes. De laatste grote mijlpaal vinden we in 2015 met de bouw van een nieuwe wijnkelder. Bij de keuze van de installaties heeft men de focus gelegd op het maximale behoud van de terroir-eigenschappen. Alle processen gebeuren hier onder invloed van de zwaartekracht. De inox cuves en betonnen kuipen kennen verschillende afmetingen en deze zijn afgesteld op de omvang van de verschillende percelen. Een bezoek aan dit domein is zeker een aanrader, want behalve de typische wijn activiteiten kan je hier ook van een uitgebreide verzameling hedendaagse kunst genieten. Maar ze verliezen hun rijke geschiedenis niet uit het oog, getuige hiervan is het typische rode kruis op witte achtergrond op sommige van hun etiketten dat naar de Tempeliers verwijst.

LOCATIE



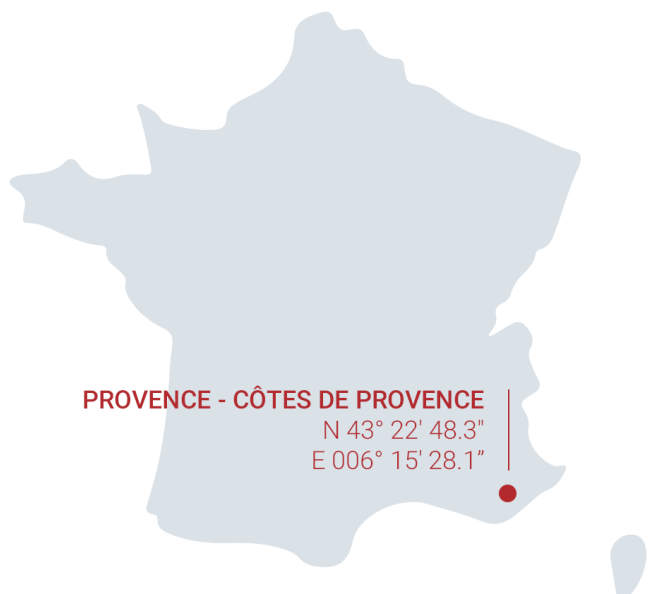
LAND
Frankrijk

REGIO
Provence

APPELLATIE
Côtes de Provence



KLIMAAT
Mediterraan met hete en droge zomers



PROVENCE - CÔTES DE PROVENCE

N 43° 22' 48.3"
E 006° 15' 28.1"