



# Peyrassol Le Clos Rosé 2021

COMPLEX | VERFIJND  
FRUITIG | FLORAAL

## PROFIEL



DOMEIN  
Peyrassol



SERVEER T°  
6-8°C



WIJNBOUW  
In conversie



DRUIVEN  
Cinsault, Grenache,  
Tibouren



GLAS  
Riedel Sauvignon  
Blanc



DRINKVENSTER  
2024

## STIJL



FRAÏCHEUR



BODY



MINERAAL



COMPLEX



FUNKY



## FOOD



FOODPAIRING

Deze rosé is de perfecte begeleider van carpaccio van Sint-Jakobsschelpen, gegrilde zeebrasem, langoustines of gegrilde kreeft.



KAAS

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



AWARDS

Robert Parker : 92/100

BESTEL EN  
MEER INFO



the **best** grapes  
bottled for you



## WIJNBOUW



### VINIFICATIE

De druiven worden met de hand geplukt en dit enkel tijdens de vroege ochtend zodat de druiven in hun meest frisse toestand naar het wijnhuis kunnen vervoerd worden. Daar aangekomen gebeurt nog een selectie en worden de druiven ontrist. Hierna worden de druiven zo snel mogelijk geperst, zo gebeurt er geen ongewenste oxidatie. De fermentatie is temperatuur-gecontroleerd en neemt plaats in inox kuipen en jarres. Tot slot rijpt de wijn nog 8 maanden in inox cuves en jarres, en dit om zijn fruit en frisheid maximaal te behouden.



### WIJNGAARD

Deze cuvée wordt pas vanaf 2009 gemaakt, en dit enkel in de beste jaren. De druiven komen van één van de beste percelen van Peyrassol: een ommuurde wijngaard aan de voet van het gebouw van de tempeliers. De grindrijke bodem bestaat uit klei en kalksteen die uit het Trias tijdperk dateren. Het rendement ligt onder de 30 hl per hectare.

### 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



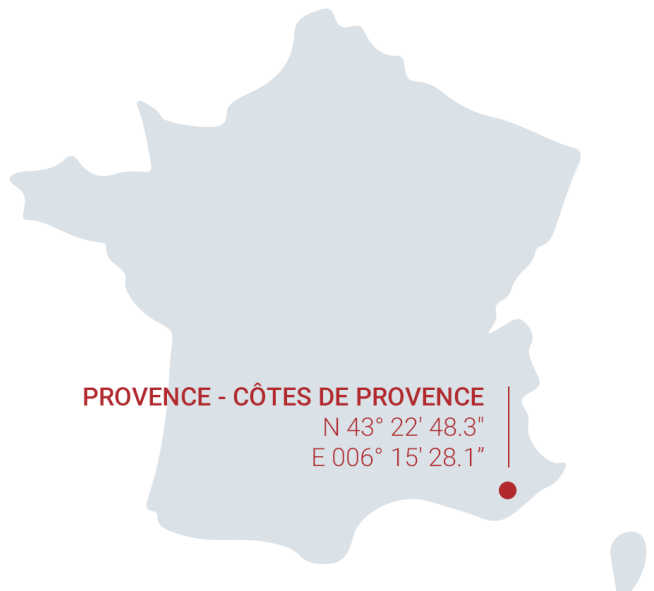
LAND  
Frankrijk

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"