

WIJNDOMEIN HELSHOVEN

La Vie en Rose

pinot blanc & sankt laurent

Proefnotities:

- elegant aroma van rode vruchten, rode bosbessen en kersen
- citrusachtige toets van pompelmoes
- frisse smaak die het aromaprofiel zeer goed weerspiegelt
- toets van bloedappelsien

Foodpairing:

Deze wijn kan zeer goed geserveerd worden bij een smeugige risotto, Belgische geitenkaas of een kruidige pompoencake.

Productieproces:

Pinot blanc werd vroeg geoogst om de frisse aciditeit en het citrusachtige aromaprofiel te behouden. Sankt laurent werd na een volledige rijping geplukt midden september. Doordat de druiven ontsteeld en meteen geperst werden, vond er geen schilmaceratie plaats. Het sap van beide druiven werd apart vergist in inox vaten.

De tweede vergisting gebeurt in de fles. De wijn bleef gedurende 12 maanden op zijn gisten liggen voor verkoop. De gisten, die niet uit de fles worden verwijderd, geven de wijn een uitzonderlijke smaak en het potentieel om nog lang te rijpen. De wijn zal zo blijven ontwikkelen in de fles.

De finale blend bevat vooral pinot blanc wat zorgt voor meer finesse en elegantie samen met de heldere, fruitige toets van de sankt laurent om de wijn intensiever te maken.

Met onze La Vie en Rose zie je het leven door een roze bril wat je spontaan gelukkig maakt!

Smaakt de wijn naar meer?
Makkelijk te bestellen via:

