

Wijndomein Nobel Rosé 2024
Belgische wijn, Lochristi



Assemblage: 80% Pinot Noir, 10% Cabernet Cortis, 5% Dornfelder, 5% Andere

Deze rosé straalt met een heldere, zalmroze tint. In de neus frisse aroma's van aardbei, framboos en een subtiele kruidige toets. De combinatie van Pinot Noir, Dornfelder en Cabernet Cortis geeft een speels en fruitig profiel met een verkwikkende frisheid. In de mond is hij sappig en energiek, met een mooie balans tussen fruit en fraîcheur. Een levendige rosé met elegantie en zomerse charme.

Deze verfrissende rosé is een ideale keuze voor zomerse dagen en lichte maaltijden.

Vinificatie:

- Handgeplukt
- Ontristing en korte maceratie van een 3-tal uren
- Geperst onder lichte pneumatische druk
- Alcoholische gisting onder gecontroleerde temperatuur in inox vaten
- 6 maanden rijping in inox vaten onder afgestorven gistcellen
- Lichte filtering
- Vacüum botteling op het domein

Alcohol: 11%

Serveertemperatuur 8 à 10°C

Bewaarpotentieel :4 jaar

www.wijndomeinnobel.be

