



Domaine de la Croix - Éloge Rosé

Proefnotitie: Zeer lichtroze kleur. Expressieve neus met tonen van rode bessen en perziken. Levendig en vol in de mond, met een licht frisse afdrank die doet denken aan de oorsprong en de schoonheid van het terroir. Een gastronomische rosé.

Druivensoort(en):	Blend van Grenache/ Cinsault/ Rolle en Tibouren
Herkomstland:	Frankrijk
Wijnregio:	Provence
Type sluiting:	Kurk
Type wijn:	Stil - rosé - droog
Alcoholpercentage:	13,5%

Wijnstijl: Expressief & Levendig

Over de wijngaard: Domaine de La Croix beslaat in totaal 110 hectare in het hart van het schiereiland Saint-Tropez. Het klimaat kent hier een sterk maritieme invloed. Deze cuvée komt van een selectie van de beste percelen, met ondiepe bodems bovenop een verweerde mica-schist ondergrond. De opbrengst is beperkt tot 40 hectoliter per hectare, waarbij er momenteel een omslag gemaakt wordt naar biologische wijnbouw.

Productiemethode: De oogst van de druiven vindt plaats gedurende de nacht. Wanneer de druiven eenmaal in de kelder zijn, worden zij ontsteelt. Er volgt een nauwkeurige, opeenvolgende persing om de sapkwaliteit en kleur te controleren. Hierna volgt een koude voorgisting met bezinking op de droesem gedurende 5 dagen om de expressie van aroma's, rondheid en lengte in de smaak te versterken. De alcoholische vergisting vindt plaats bij een temperatuur van 16 °C. Rijping op de droesem gedurende enkele maanden in roestvrijstalen tanks, met bâtonnage om rijkdom en aromatische complexiteit te verkrijgen.

Wijn & spijs: Door de veelzijdigheid van deze wijn is hij perfect inzetbaar op verschillende momenten. Hij past goed bij klassiek Provençaalse gerechten met vis en schelpdieren, wit vlees en gevogelte, salades en Aziatische en pittige gerechten. Vergeet hem ook zeker niet te serveren bij charcuterie en tapas of zachte kazen.

Ideale drinktemperatuur: 8-12°C

Provençaalse elegantie tussen zee en wijngaard.

Het verhaal achter de wijn:

Gelegen nabij Saint-Tropez in La Croix-Valmer behoort Domaine de la Croix tot de prestigieuze Cru Classé-domeinen van de Côtes de Provence. De wijngaarden profiteren van een uitzonderlijk maritiem microklimaat en bodems van zandige leisteen, wat zorgt voor elegante wijnen met frisheid, finesse en aromatische complexiteit. Met respect voor natuur en terroir werkt het domein volgens duurzame wijnbouwprincipes en wordt er actief gewerkt aan verdere biologische teelt. Deze combinatie van historie, terroir en vakmanschap maakt Domaine de la Croix tot een van de toonaangevende wijnhuizen van de Provence.

