

Technische fiche

| | |
|----------------------------|---|
| Naam van de wijn | Dom. Rimbart Le Petit Cochon Bronzé Rosé |
| Jaar | 2020 |
| Druif | Syrah, Pinot Noir, Cinsault, Grenache Noir |
| Land/streek | Vin de France/ Frankrijk |
| Terroir | Leisteen |
| Aroma's | Zalmroze kleur. Heel veel geuren! Framboos, onrijpe rode bessen en wat vijgen. Toetsen van citrus en sinaasappelschil. Royale mineraliteit in de mond met frisse afdronk |
| Vinificatie/élevage | 36 uur schilmasseratie. Fermentatie met natuurlijke gisten. De wijn rust daarna in inox vaten maar de vaten zijn voor de helft in de aarde gegraven. Zo wordt de temperatuur in de inox vaten op natuurlijke wijze gecontroleerd. De wijn wordt licht gefiltert. |
| Info Domein | Jean-Marie Rimbart heeft ongeveer 50 Are aan wijngaarden verdeeld onder 40 percelen. Elk met een verschillende boomstamsamenstelling. Hij heeft zelfs percelen die op de hoogste hoogten liggen van het AOC St. Chinan en is de enigste met leisteenbodems. Vanaf het begin is het al de bedoeling geweest om wijn te maken met het grootste respect voor de natuur. Een gepassioneerde man die prachtige wijnen maakt! |
| Wijn&gerecht | Gegrilde kip gerechten, couscous, zoet-zure gerechten. Japanse en Chinese keuken zijn hier heel lekker bij! |

