

Domaine Lafage, Mirafiors, Rosé 0%

Beschrijving

Karakteristieken: De aanpak is gebaseerd op een rigoureuze fysische methode, waarbij nanofiltratie wordt gecombineerd met een ontalkohalisering onder vacuüm bij lage druk. Dit proces maakt het mogelijk om de alcohol te verwijderen met behoud van zoveel mogelijk aromatische bestanddelen en de integriteit van de wijn. In tegenstelling tot thermische technieken, die gepaard gaan met verwarming en de aroma's aantasten. De natuurlijke aroma's van de wijn blijven zo volledig behouden.

Het succes hangt echter niet alleen af van de techniek maar vooral op het voorbereidende werk: de keuze van de druiven en de uitvoering van de vinificatie zijn bepalend. Zonder deze voorbereiding kan het resultaat weliswaar correct zijn, maar zal de wijn geen echte complexiteit kunnen onthullen of zich onderscheiden.

Food Pairing: serveer aan 5° als aperitief, bij koude slaatjes of een gegrilde vis.

Over dit wijnhuis: Domein Lafage bestaat al 200 jaar als familiebedrijf maar het is de nieuwe generatie die sinds 2001 ervoor gezorgd heeft dat het domein kon groeien en een duidelijke richting insloeg. Lafage maakt goede wijnen, zowel droog als zoet, met een fijne smaak. Dit is, in combinatie met een uitgedokterde marketingstrategie, een voltreffer geworden. De wijnmaker gaat bovendien de uitdaging aan om alvast een deel van de wijngaarden biologisch te behandelen. Tevens investeren ze veel in technieken om de alcohol te verminderen en zelfs te verwijderen.

Meer info op www.domaine-lafage.com

Bewaartijd	3 jaar
Domein:	Domaine Lafage
Land:	Frankrijk
Regio:	Roussillon
Appellatie:	Vin de France
Alcoholgehalte:	0%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Grenache Gris, Grenache Noir, Mourvèdre