

BRUNO ANDREU PEPITE ROSÉ



VINOS i CAVAS
WIJNEN MET EEN EIGEN VERHAAL

WIJN

Rosé wijn

HERKOMST

Frankrijk, Pays d'Oc

DRUIVEN

Syrah

KLEUR

Licht rosé



HET VERHAAL

Bruno Andreu stamt uit een familie van gepassioneerde wijnbouwers en wordt gedreven door liefde voor het land en de diversiteit van de wijngaarden. Zijn filosofie rust op het respect voor mens, traditie en natuur. Met zijn eigen signatuur creëert hij wijnen die een brug slaan tussen het verleden en de toekomst. Door nauwe samenwerking met partner-wijnboeren en een uiterst zorgvuldige selectie van percelen en terroirs, garandeert Andreu kwalitatieve wijnen die zowel trendy als tijdloos zijn. Een ontmoeting tussen mediterrane art de vivre en modern vakmanschap. Elk etiket vertelt de geschiedenis van een bedrijf dat met de tijd meegaat en met innovatieve kwaliteit een blijvende indruk achterlaat bij de consument.

VINIFICATIE

Deze rosé is een eerbetoon aan de aromatische kracht van de Syrah-druif. Na een zorgvuldige selectie van de percelen in de Pays d'Oc, worden de druiven direct geperst om de delicate, helderroze kleur met frambozenreflecties te verkrijgen. De vergisting vindt plaats onder gecontroleerde, lage temperaturen om de intense aroma's van vers rood fruit en de kenmerkende frisheid die Bruno Andreu nastreeft, volledig te behouden.

PROFIEL

Een verfijnde rosé met een intense neus van aardbei, aalbes en braam. In de mond is de wijn geconcentreerd en rond, waarbij de aromatische kracht van de Syrah domineert. Het smaakpalet is zijdezacht en 'crunchy' met tonen van vers rood fruit en een subtiele hint van rozenblaadjes in de frisse, evenwichtige afdronk.

CULINAIR

Perfect als aperitief of bij gegrild vlees en vis van de barbecue. Combineert ook uitstekend met de Provençaalse en exotische keuken