

## IGP Méditerranée 2023 Steff Rosé

### DOMEIN

Stéphane Spitzglous van Château Henri Bonnaud werd op dit landgoed, iets buiten Aix-en-Provence, geboren. Opgevoed door zijn grootvader Henri Bonnaud, bracht hij hele dagen met hem door op de tractor. In 1996 neemt hij het domein over en noemt het als eerbetoon aan z'n opa Château Henri Bonnaud. Stéphane is een enthousiast, autodidact wijnmaker, trots op de geweldige erfenis die hij van z'n grootvader kreeg. Toegewijd om de mooie, kwetsbare natuur van het landgoed te beschermen, kiest hij voor de biologische wijnbouw: sinds 2013 zijn alle jaargangen 100% biologisch. Alles is erop gericht om de karakteristieke kenmerken van het terroir en de druif uit te drukken in de wijnen. Dat lukt bijzonder goed: de Bonnaud-wijnen winnen constant prijzen en worden geroemd in de wijnpers.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Lichte zalmroze van kleur met grijze schakering. Heerlijke ontwikkeling van aroma's. Geurt vooral naar vers rood fruit (framboos/bes). Amandel. Licht kruidig. Zeer ronde en zuivere aanzet. Mondvullend en structuur. De finale is verfrissend en uitnodigend met veel klein rood fruit. Vaste waarde!

### DRUIVENRAS

Syrah en Grenache

### GASTRONOMIE

Apéritief, salade met tomaat en mozzarella, bouillabaisse, coquilles Saint Jaques, gegrilde aubergines, pizza, gazpacho, geitenkaas.



**BEWAARTERMIJN** 2024 - 2025

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2023

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Provence

**DOMEIN** Château Henri Bonnaud

**ALCOHOL** 13,5%

**SMAAKPROFIEL** Fruitig & Harmonieus