

## Côtes de Provence Sainte Victoire 2023 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 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

Heldere oranje-zalmroze kleur. Heerlijke fijne aroma's door het direct persen van de druiven. Geurt vooral naar koel, vers rood fruit (framboos/bes). Zeer ronde en zuivere aanzet. Fijnheid en koelte in deze wijn door de bodem van kalk en klei. Overtuigend. Houdt lang aan met een smaak van veel klein rood fruit. Soepel, elegant, crispy en evenwichtig. Super glas wijn met het biologisch keurmerk AB.

### DRUIVENRAS

85% Grenache, 15% Cinsault

### GASTRONOMIE

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



**BEWAARTERMIJN** 2024- 2026

**LAND** Frankrijk

**APPELATIE** -

**OOGSTJAAR** 2023

**BIOLOGISCH** -

**INHOUD** 0.75 L

**STREEK** Provence

**DOMEIN** Château Henri Bonnaud

**ALCOHOL** 13%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant