

Persan 2025 rouge de Savoie "Princens"

DOMEIN

Domaine Saint-Germain ligt in Saint-Pierre-d'Albigny, in de Franse Alpenregio Savoie. Het domein werkt met inheemse druivenrassen zoals jacquère en altesse, afkomstig van steile, kalkrijke hellingen die zorgen voor elegante, minerale wijnen. Dankzij het koele klimaat behouden de wijnen hun frisheid en spanning. In de kelder kiest men bewust voor een pure, ingetogen stijl, met minimale interventie en een duidelijke focus op terroir. Het domein werkt gecertificeerd biologisch, wat resulteert in een gamma van zuivere, karaktervolle bergwijnen met een uitgesproken regionale identiteit en een prettige doordrinkbaarheid.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Een unieke monocépage (wijn van één druivenras), gemaakt van 100% Persan. Deze oude, typische druivensoort uit de Savoie was decennialang verdwenen en is vandaag nog altijd zeldzaam: er staat minder dan 15 hectare aangeplant. De vinificatie gebeurt met hele trossen, zonder toevoeging van sulfiet, gevolgd door een maceratie van circa 10 dagen in tank. Daarna volgt een zachte pneumatische persing en rijping in tank, om de puurheid van het fruit te behouden. In de neus fris en expressief, met aroma's van gekonfijte bosbes, zwarte bes, iris, viooltjes en roos. De aanzet is intens en fruitig, gevolgd door een ronde, soepele middenstructuur. Een atypische wijn, verfijnd en elegant als kantwerk, met een uitgesproken, geheel eigen karakter.

DRUIVENRAS

Persan

GASTRONOMIE

Bij deze Persan (met z'n frisse zuren, kruidigheid en elegante structuur) passen gerechten die niet te zwaar zijn, maar wel smaak hebben: lamsvlees, gevogelte, paddenstoelen en halfharde kazen.



BEWAARTERMIJN 2026-2030

LAND Frankrijk

STREEK Savoie

OOGSTJAAR 2025

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Saint Germain

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL -