

CROS-PUJOL - ZANGRE - ROSE



Cros-Pujol - Zangre - Rosé

HERKOMST: Pays d'Oc, Frankrijk

DRUIVENSOORT: 90% Cinsault, 10% Grenache

VINIFICATIE: inox

SPECIFICATIE: deze rosé is helder, licht en fris van smaak. De mix van Grenache en Cinsault leveren heerlijk fruit en een verfrissende zuurtegraad.

WAAR BIJ SERVEREN?

LEKKER BIJ: aperitief, pasta, vegetarische gerechten, magere vis, BBQ, zeevruchten, wit vlees.

CROS-PUJOL:

De familie Cros-Pujol zit ondertussen aan zijn 5e generatie wijnmakers. Ze proberen de diversiteit van het terroir van de Languedoc tot uiting te brengen in een gevarieerde reeks wijnstijlen; van licht, aromatisch wit en bleek rosé tot rijke, robuuste rode wijnen.

Het domein is 110 hectare groot en is gelegen in IGP Pays d'Oc en AOP Faugères. De productie van de wijnen wordt gedaan volgens de regels van de traditionele landbouw, waar innovatie voorop staat.