

## NOSTOS ROUSSANNE - Organische, Droge witte wijn



**Kenmerken:** Heldere wijn, met een matige tot donkere citroengroene kleur, met trage en rijke benen. Matige tot hoge intensiteit in de neus. Rijp, vlezig, wit fruit, honingraat, gedroogde bloemen, boter en vanille. Dicht, vol en complexe met een intense smaak van wit fruit in de mond.

**Lange afdronk gedomineerd door vanille, honing en lichte smaken van eik.**

**Tip gerechten:** Roussanne komt het best tot zijn recht bij licht vlees en gevogelte, geserveerd met witte sauzen, en bij zeevruchten.

**Variatie druifsoort:** Roussane

**Bodem:** Schist, zandige klei leem, 320 tot 600m in hoogte

**Wijngaard snoeien en bewerken:** Goblet en verticale groei, gesnoeid in of dubbele cordon de Royat of enkele Guyot

**Oogst:** 1 augustus tot 25 augustus

**Wijnbereiding:** Na het voorzichtig pletten en persen wordt het vrijgelopen sap gegist en rijpt het ongeveer 6 tot 7 maanden in Franse eiken vaten. Alle vaten worden nieuw gekocht en worden om de 4 jaar vervangen.



**Wijnanalyse:** Alc. % 14.50 - pH 3.40 - Zuurtegraad 6.4g/l

**Houdbaarheid:** 6 tot 10 jaar

**Wijnhuis** - MANOUSAKIS