

KALYSÉ

2019

KHALKHAL-PAMIÈS

Druif	Cinsault
Land	Frankrijk
Regio	Languedoc
Bodem	kalk, grind
Lagering	inox
Stijl	gastronomische rosé
Serveren	8°
Bewaring	2022
Alcohol %	14,00 %
Inhoud	0,75 l
Gastronomie	aperitief, gegrilde vis, pizza, tomaten...
Gerecht	



Omschrijving

Gastronomische rosé gemaakt volgens de saignée-methode, dit wil zeggen dat ze de cuve hebben laten 'bloeden'. Als de rode druiven juist in de cuve zijn met de schillen draaien ze onderaan de kraan open en vloeit er sap uit dat licht gekleurd is. Aroma's van rood en donker fruit (cassis) met de typische kruidigheid van het domein. Mooi droog en verfijnd.

KHALKHAL-PAMIÈS

Helemaal in het noorden van de Minervois ligt dit prachtige domein. Een woest landschap, een wispelturig klimaat. En dat proef je in de wijnen: puurheid, maar ook wat wild, zeer kruidig en vlezig. Een heel eigen stijl. Wijnen die niemand onberoerd laten. Ook ons niet. Op korte tijd uitgegroeid tot één van onze lievelingen. De wijngaarden bevinden zich in de omgeving van de noordelijke grens van de Minervois. De Atlantische invloed is reeds merkbaar. Dit is een grensgebied waar wijnproductie nog net mogelijk is. Vandaar ook de kenmerkende frisheid in de wijnen. Kalkrijke bodems, vol met keien. Droge, warme zomers, koud in de winter. Steeds een heersende wind. Een ruwe omgeving met een vaak onvoorspelbaar klimaat.

David Pamiès en Danielle Khalkhal hebben na een jarenlange zoektocht een 12 ha groot domein gekocht op de noordelijke hellingen van Minervois. Een domein omgeven door de garrigues en vlakbij de Cru "La Caunette". Vanaf hun eerste oogst, in 2001, hebben David en Danielle er alles voor gedaan om het beste eruit te halen. Vanaf dag één werken ze zo natuurlijk mogelijk in de wijngaard en in de kelder.