



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vintoeek.be



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vintoeek.be

M & C WILD ROSE MAGNUM

Producent : Francis Masselis en Jan Casier

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Bordeaux Rosé

Type wijn: Rosé wijn

Alcoholgehalte: 13%

Inhoud: 150cl

Druivenras(sen): Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Beschrijving:

2 Wijnvrienden uit het Roeselaarse ontmoetten een Franse wijnbouwer en besluiten om samen een rosé-wijn te maken.... Misschien een gek idee maar het resultaat mag er zijn. Samen met de wijnmaker van Château Bragelone in Salignac, rechteroever Bordeaux, realiseerden ze dit mooie project : The Wild Rose, "a sensual wine for magnificent moments". De wijn is samengesteld uit 3 druiven die elk hun rol spelen bij de smaak en de geur. De neus is expressief met vooral rood fruit dat domineert. De smaak is fris, veel fruit en mooi afgelijnd. De wijn proeft heel evenwichtig met een lange afdronk.

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° als aperitief met hapjes, bij een salade niçoise, een gebakken tonijn of gewoon bij een zomerse bbq.

Bewaartijd: 1-2 jaar

M & C WILD ROSE MAGNUM

Producent : Francis Masselis en Jan Casier

Werelddeel: Europa

Land: Frankrijk

Appellatie: Bordeaux Rosé

Type wijn: Rosé wijn

Alcoholgehalte: 13%

Inhoud: 150cl

Druivenras(sen): Cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

Beschrijving:

2 Wijnvrienden uit het Roeselaarse ontmoetten een Franse wijnbouwer en besluiten om samen een rosé-wijn te maken.... Misschien een gek idee maar het resultaat mag er zijn. Samen met de wijnmaker van Château Bragelone in Salignac, rechteroever Bordeaux, realiseerden ze dit mooie project : The Wild Rose, "a sensual wine for magnificent moments". De wijn is samengesteld uit 3 druiven die elk hun rol spelen bij de smaak en de geur. De neus is expressief met vooral rood fruit dat domineert. De smaak is fris, veel fruit en mooi afgelijnd. De wijn proeft heel evenwichtig met een lange afdronk.

Wijn & Gerecht:

Serveer aan 7° als aperitief met hapjes, bij een salade niçoise, een gebakken tonijn of gewoon bij een zomerse bbq.

Bewaartijd: 1-2 jaar