



2022

Miraflores Rosé Côtes du Roussillon

Lafage

Roussillon Frankrijk

€ 12,50



Wijngaard

wijngaarden dicht bij de kust, 50 hl/ha



Kelder

wijngaarden dicht bij de kust, 50 hl/ha, de druiven worden onmiddellijk geperst met een pneumatische pers, statische voorklaring, gisting op inox aan 16°C, veroudering op inox op de fijne droesem



Gastronomie

Soort

Rose

Druivenras

70% Mourvèdre, 30% Grenache Gris

Bewaarperiode

Nu-2026

Volume

750 ml

Beschrijving

Rosé wordt natuurlijk niet gemaakt door wit en rood te mengen (tenzij in de Champagne streek maar die mogen altijd iets meer dan de anderen ...) Hoe dan wel ? De wijnboer kan kiezen tussen drie opties : 'pressurage direct', 'macération (pelliculaire)' of 'saignée'. Wie licht gekleurde, fijne rosé wil maken kiest vaak voor de 'pressurage direct'. Als men rode druiven perst komt er altijd een klein beetje kleur mee (je ziet dat bvb ook bij een Blanc de Noirs Champagne). De 'direct' geperste druiven geven dus licht gekleurd sap dat verder als een witte wijn wordt behandeld. Wil je wat meer kleur dan moet je de schilletjes (het kleuropigment zit in de schil, het sap van de meeste druiven is wit) een tijdje laten inweken. Die zogenaamde 'macération pelliculaire' kan 2 tot 20 uur duren afhankelijk van de kleur die je wil bereiken. De schilletjes worden dan geperst en de perswijn wordt al of niet toegevoegd aan de lekwijn. Bij de 'saignée' methode is de rosé eigenlijk een bijproduct van de rode wijn vinificatie. Men tapt een gedeelte van de most af (5 tot 15 %) als die de gewenste rosé kleur bereikt en de rest laat men verder in contact met de schilletjes om uiteindelijk rode wijn te worden. Deze techniek wordt vaak gebruikt om de concentratie van de rode wijn te verhogen (hogere ratio schil/sap), zeker in de wat lichtere jaren. En...

Domein: Lafage

Jean-Marie Lafage komt van een wijnbouwersfamilie en studeerde Oenologie. Tijdens zijn studies leert hij zijn echtgenote Eliane kennen (ook een oenologe dus) en samen doen ze ervaring op in het buitenland (Californië, Australië, Zuid-Afrika, Chili). Na een paar jaar willen ze natuurlijk hun droom verwezenlijken om een eigen domein op te richten. Eerst kopen ze wijngaarden en later neemt Jean-Marie het familiale domein over. Met hun ervaring, technische bagage, passie en energie kan het natuurlijk niet mislukken.