



FAMILLE DENIS

4^e GÉNÉRATION
DEPUIS 1920

דומיין פמילי דניס

אנז'ו רוזה
Rosé d'Anjou



משפחת דניס מייצרת יין איכותי בעמק הלואר מזה ארבעה דורות. היקב הממוקם באזור אנז'ו מייצג בגאווה את המסורת המשפחתית והתשוקה ליין האזורי. כשנסד בשנת 1920 כלל הדומיין 50 דונם כרמים. כיום, מאה שנים מאוחר יותר, מטפחים בני המשפחה 850 דונם כרמים במיקומים הטובים ביותר של האזור. וינסנט, סטפאן וז'ליין דניס, בני הדור הרביעי המובילים את היקב כיום, ממשיכים לדבוק במורשת המשפחתית תוך שימוש בידע ובציוד העדכניים ביותר. היקב דוגל בעיקרון של עצמאות מלאה ושליטה מוחלטת כל תהליך הייצור. המשפחה היא זו שמעבדת את הכרמים, בוצרת את הענבים, מייצרת את היין, מבקבקת ומטפלת במכירת היין והשיווק שלו.

תהליך ייצור

בציר מכני והשריה קצרה עם הקליפות לקבלת גוון ורוד עדין. תסיסה קרה במכלי נירוסטה לשמירה על האופי הארומטי של הענבים ועצירה של התסיסה כשעדיין נותרת ביין מתיקות עדינה.

אזור גידול: אנז'ו, עמק הלואר, צרפת

זן ענבים: רולו (40%), קברנה פרנק (40%), גאמה (20%)

על היין: רוזה עדין ומקסים עם רעננות רבה ומתיקות טבעית עדינה ומאוזנת. קל ומהנה עם ניחוחות נהדרים של תות שדה טרי ופריחת ורדים.

כשרות: לא כשר

סוג יין: יין רוזה

נפח: 750 מ"ל

