

# DRINKS.

## Château La Gordonne Cirque des Grives 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	704259
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Provence
Abfüller	Château La Gordonne, Route de Cuers, 83390 Pierrefeu-du-Var, France
Marke	Château La Gordonne
Typ	Rosé
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein zartes Rosa mit hellen Reflexen. In der Nase elegant, vielschichtig und komplex. Fruchttige Noten von Erdbeeren und einem Hauch Vanille, Am Gaumen spiegeln sich die selben Aromen wieder mit einer stärkeren Intensität. Eine spürbare Frische, Eleganz und ein langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	Grenache, Syrah
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Lamm

## **Beschreibung**

Château La Gordonne ist eine einzigartige Domäne in der Provence. Mit etwa 330 Hektar Landfläche, vielen Schieferhängen die seewärts gerichtet sind und einem speziellen Mikroklima. Milde Winter kombiniert mit heißen und trockenen Sommern und ungefähr 3000 Sonnenstunden im Jahr. Das Gebiet ist unter dem Einfluss des Mistral Wind, dieser trockene Wind schützt die Rebpflanzen vor Schädlingen auf Grund von Feuchtigkeit. Die Reben wachsen an Schieferhängen auf einer Kalkstein bzw. lehmhaltigen Schicht. Diese ist mit Humus bedeckt und der Boden ist wasserdurchlässig. Unter diesen Bedingungen wachsen die Sorten Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon und Syrah besonders gut. Die Trauben werden bei Nacht von Hand gepflückt, nachdem die Frucht entkernt ist erfolgt das sanfte Auspressen. Der Most wird vom Fruchtfleisch und der Schale befreit und weiter bei niedrigen Temperaturen fermentiert. Der Ausbau findet sowohl im Stahltank als auch im Barrique statt um den einzigartigen Geschmack zu erhalten.