

DRINKS.

Château La Gordonne Vérité du Terroir Rosé Bio 2023 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	79979723
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	mit Nuancen von Zitrus, rosa Grapefruit, Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere. Leicht, frisch, trocken und mineralisch.
Verkehrsbezeichnung	Rosé
Details	aus Cinsault und Grenache
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad



Jahrgang

2023

Passend zu

Antipasti, Apéro, Fisch &
Meeresfrüchte

Beschreibung

Château La Gondonne ist eine einzigartige Domäne in der Provence - mit etwa 330 Hektar Landfläche, vielen seewärts gerichteten Schieferhängen sowie einem speziellen Mikroklima, das milde Winter, trocken-heisse Sommer und ungefähr 3000 Sonnenstunden im Jahr umfasst. Das Gebiet steht zudem unter dem Einfluss des Mistral - der trockene Wind schützt die Rebpflanzen vor Schädlingen, die sich bei hoher Feuchtigkeit prächtig vermehren. Die Roséweinproduktion aus Sorten wie Grenache, Cinsault, Carignan und Syrah läuft in der Region, die als «Côtes de Provence» bekannt ist, auf Hochtouren. Die Beeren werden bei Nacht von Hand gepflückt, entkernt und unverzüglich gepresst, wodurch der Saft schonend extrahiert wird. Nach der Fermentation bei niedrigen Temperaturen wird der hellrosa schimmernde Wein - der übrigens bio-zertifiziert ist - in Edelstahl- oder Betonbottichen ausgebaut.