

# DRINKS.

## Château La Gordonne La Chapelle Gordonne Rosé Bio 2022 300cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikelnummer       | 50034922  |
| Alkoholgehalt       | 12.5%   |
| Flascheninhalt      | 300cl   |
| 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   | erweckt Eindrücke von Lindenblüten, Pink Grapefruit, Walderdbeeren, Himbeer-Sorbet, Pfirsichen, Mineralien und Rhabarber. |
| Verkehrsbezeichnung | Rosé  |
| Details             | aus Grenache, Cinsault und Syrah  |
| Etikette            | klassisch   |
| Bio                 | Keine Angaben   |
| Vegan               | Keine Angaben   |
| Kosher              | Keine Angaben   |
| Verschluss          | Korken  |
| Tannin              | Nein  |



|                 |  |
|-----------------|--|
| Trinktemperatur | 10-12 Grad   |
| Jahrgang        | 2022   |
| Passend zu      | Apéro, Fisch & Meeresfrüchte,<br>Mediterrane Küche |

## **Beschreibung**

Château La Gordonne 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 etwa 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 Drei-Sorten-Cuvée La Chapelle Gordonne zählt zu den langjährigen Bestsellern: 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 in Edelstahl- oder Betonbottichen ausgebaut.