

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.