



Réserve des Bertrands

Im Glas blasses Lachsrosa. Die Nase ist frisch und komplex mit Noten von weissem Pfirsich und exotischen Früchten. Am Gaumen zeigt er sich zart und elegant mit mineralischer Finesse und einem stoffigen Abgang.

Produzent	MDCV Châteaux & Vignobles en Provence
Kategorie	Roséwein
Land	Frankreich
Region	Provence
Klassifizierung	AOP
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Traubensorten	Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320210
Passt zu	Charcuterie, orientalischer Küche, asiatischen Gerichten, Käse, Apéro, Gemüse, Kalbfleisch
Bewertungen	Wine Enthusiast 90/100



Vinifikation

Die Trauben werden zwischen Ende August und Mitte September bei voller Reife während der Nacht gelesen. Die Vielfalt der Gärhefen (zwischen 14 und 18°C) sorgt für die Komplexität des Bouquets. Ein kurzer Ausbau im Stahltank sorgt für Harmonie.

Terroir

Der Weinberg wird durch die Hügelkette "Les Maures" geschützt. Hier herrscht ein mediterranes Klima mit heißen Sommern, intensiver Sonneneinstrahlung und vorherrschendem Ostwind. Der Boden ist das Ergebnis der aussergewöhnlichen Geologie der Hügelkette, die vor 500 Millionen Jahren entstanden ist. Geprägt wird die Umgebung auch von Macchie, einem immergrünen Hartlaubgebüschen, das auch in Südspanien vorkommt.

Geschichte

Das Château des Bertrands liegt in der Stadt Le Cannet-des-Maures im Hinterland des Départements Var, inmitten eines Naturschutzgebietes. Es ist ein historisches Vorzeige-Weingut in der Provence, dessen einzigartige Geologie charaktervolle Weine hervorbringt.

