



La Rosée 2025

Blass strahlendes Lachsrosa im Glas. Ein komplexes Bouquet von weissen Früchten (Pfirsich, Birnen) mit intensiven Noten exotischer Früchte. Am Gaumen zart und elegant mit mineralischer Finesse und einem langen reichhaltigen Abgang.

Produzent	MDCV Châteaux & Vignobles en
	Provence
Kategorie	Roséwein
Land	Frankreich
Region	Provence
Klassifizierung	AOP
Jahrgang	2025
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	12.5 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	bis 2028
Traubensorten	Grenache Noir, Cinsault, Syrah
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322645
Passt zu	Lachs, Ziegenkäse, vegetarischen Gerichten, orientalischer Küche, asiatischen Gerichten, mediterraner Küche, Apéro



Vinifikation

Die Trauben werden zwischen Ende August und Mitte September während der Nacht geerntet, wenn sie voll ausgereift sind. Sanftes Pressen und Kühlen. Die Vielfalt der verwendeten Hefen für die Gärung gewährleisten ein komplexes Duftbild. Ausbau imahltank.

Terroir

Die 150 Hektar Weinberge befinden sich auf einem Kreide-Plateau in 300 m.ü.M. Die kühlen Nächte und hohen Tagestemperaturen ermöglichen eine lange Reifung der Trauben, die ihnen Charaktertiefe und frische Aromen verleihen. Der gut drainierte Untergrund bietet eine konstante Wasserzufuhr und verleiht dem Wein eine elegante Mineralität.

