DIVO

Weinkultur
seit 1936

Le Rosé

Vacqueyras AOC
Domaine La Monardière

Region : Rhonetal, Frankreich.

Bezeichnung : Vacqueyras AOC.

Domäne : Domaine La Monardière.

Rebsorten : 25% Cinsault, 25% Mourvèdre (Monastrell), 50% Grenache Noir

Jahrgang : 2024

Zu probieren bis : 2029

Anblick : leicht ins Orange spielendes Lachsrosa.

Geruch : Coulis aus Walderdbeeren, Himbeerkonfitüre, süsse Orangen, trockene Aprikosen. Das Bukett ist sonnenverwöhnt und reif.

Geschmack : anmutiger, fülliger Auftakt. Dieser mächtige und vollmundige Rosé besticht durch schön ausgereifte Fruchtnoten, zu denen sich im grosszügigen Finale Akzente von Feuerstein und Bitterorangen gesellen.

Schlussbewertung : ein Gastronomierosé!

Servieren : bei 8° C. Thunfischcarpaccio, Geflügelfilet an Honig, Tarte mit Tomaten und Thymian.

Ihr Rosé von alten Rebstöcken ist eine Assemblage, die dem Cinsault die Delikatesse, der Grenache die sonnenverwöhnte Frucht und der Mourvèdre eine gute Struktur verdankt. Ein fülliger Gastronomierosé!

Vinifikation und Ausbau: 2/3 Presswein, 1/3 Vorlauf. Ausbau von 7 Monaten im Tank und in gebrauchten Demi-Muids (Doppelbarriques).

Alkoholgehalt : 13.5%

Inhalt : 75 cl, Karton 6x75 cl

Ref. : 90423 75 2024 **Preis für Mitglieder :** 14.00

Katalogpreis : 15.50