Domaine de la Croix

Frankreich Provence

Irresistible Rose Cotes de Provence AOC 2024
Domaine de la Croix

Weingut

?Bei unseren Reisen bietet sich uns immer wieder die Möglichkeit, wunderschön gelegene Weingüter und spektakuläre Anbaugebiete zu entdecken. Dass die Gegend um Saint-Tropez zu den schönsten der Mittelmeerküste gehört, ist ja kein Geheimnis. Wie sich jedoch die Domaine de la Croix mitsamt seinen Weingärten südlich der exclusiven Hafenstadt so malerisch an die Sandstrände schmiegt und dabei noch so herausragende Weine produziert, muss man gesehen haben. Noch besser, man probiert gleich einen großen Schluck dieses herrlich erfrischenden Irresistible Rosé, der so wunderbar zu der Küche der Provence paßt. Durch die spezielle Ausrichtung der 90 Hektar Rebzeilen auf der Landzunge werden die akribisch gepflegten Anlagen stetig von der milden Meeresbrise umspielt. Das bietet ideale Voraussetzungen für gesundes und reifes Traubenmaterial als Basis für gelungene, typische Weine der Cotes de Provence. Daß auch im modernen Keller der Domaine de la Croix alles perfekt läuft, darauf hat der beratende Star-Oenologe Michel Rolland ein wachsames Auge. Er verleiht seinen Weinen durch das Vergären bei niedriger Temperatur die Frische, die ein perfekter Sommerwein braucht. Die Domaine de la Croix - für uns nicht nur optisch ein absolutes Highlight im südlichen Frankreich.

Tipp

Südfranzösische Lebensfreude par excellence. Die Domaine de la Croix produziert ein richtiges Prachtexemplar eines hochwertigen und trotzdem überaus süffigen Rosé.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	328 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate:	<0,1 g
davon Zucker	0 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	AOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	6.50 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Provence
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Cinsault, Grenache, Syrah, Mouvedre

Vinifizierung

Bestes reifes Lesegut, stark selektioniert. Temperaturkontrollierte Vergärung mit kurzer Maischestandzeit, Ausbau im Edelstahl.

Sensorik

Zart lachsfarben, exotische Früchte und Kräuterwürze, aromatisch-fruchtig mit feinem, erfrischendem Säurespiel

Passt gut zu

auf der Terrasse, mediterrane Salate

Lagerfähig

4 Jahre