



**Bastide Blanche Rosé Côtes de
Provence 2022 Domaine de la Croix**

Weingut

?Bei unseren Reisen bietet sich uns immer wieder die Möglichkeit, wunderschön gelegene Weingüter und spektakuläre Anbaugelände 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 exklusiven 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.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Cru Classé AOC
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	3.10 g/l
Säure:	5.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Provence
Rebsorten:	Cinsault, Grenache

Vinifizierung

Bestes, reifes Lesegut, temperaturkontrollierte Vergärung mit Schalenanteil, Ausbau im Edelstahl

Sensorik

Hell, zart-lachsfarben, Zitrusnoten, Grapefruit, Quitte und Minze, viele Kräuter der Garrigue, feine Säuren, etwas Gerbstoffe und schön strukturiert, Provence at it's best....

Passt gut zu

Meeresfrüchtesalat, gratinierte Austern, zum Sonnenuntergang

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Trocken und würzig, mit langem Nachhall. Perfekt zu gegrilltem Fisch, sollte er reichlich Luft bekommen, also am besten in eine gekühlte Karaffe umgießen, erst so gibt er all seine Tiefe preis.