Domaine de la Croix

Frankreich Provence

Domaine de la Croix Eloge Rose 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

Der Éloge Rosé präsentiert sich als frischer, feingliedriger Rosé mit ausgeprägter Fruchtigkeit und eleganter Mineralität – perfekt für den Sommerabend oder als Begleiter zu leichten Gerichten. Er zeichnet sich durch seine Balance zwischen saftiger Frucht, Frische und einem langen, aromatischen Abgang aus. Ein stilvoller, Cru Classé Rosé aus der Provence.

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 Provence
Alkoholgehalt:	13.00 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	5.20 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Provence
Ausbau:	Edelstahltank
Rebsorten:	Grenache, Cinsault, Syrah, Mouvedre

Vinifizierung

Handlese, Entrappung und Vergärung bei niedriger Temperatur in Edelstahltanks

Sensorik

Ausdrucksvoll mit Noten von roten Früchten, Pfirsich und leichter salziger Mineralität, aromatischer Abgang

Passt gut zu

Mediterrane Küche, gegrillte Fische (z.B. Dorade), Salate, Meeresfrüchte

Lagerfähig

4 Jahre