CÔTES DE PROVENCE AOC ROUGE "LES MÛRES"

Château de Roquefort, Provence

2019

Ätherisch, wild, intensiv, anregend, saftig, zupackend.

Kräftige Nase von roten Früchten, Duft von Garrigue. Wild und knackig am Gaumen, grosse Reinheit und Eleganz, perfekt eingebundene Gerbstoffe. Aus dem wilden Hinterland von Cassis.

Land / Region:	Frankreich / Provence
Farbe:	rot
Traubensorte:	Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso, Carignan, Syrah, Cinsault
Alkohol in %:	14
Böden:	Kalk- und Feuerstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Ratatouille, kräftige provenzialische Kräuterküche

CHÂTEAU DE ROQUEFORT

Das Château de Roquefort befindet sich in idealer Lage in der Côtes de Provence, zwischen dem Massiv Sainte Baume und dem weltberühmten Calanques Nationalpark. Seit 2006 biologisch zertifiziert und mit Einfluss biodynamischer Prinzipen bringt Margaux Gentile und ihr Team ausdrucksstarke Weine hervor.

Über Jahre arbeitete Margaux Gentile Seite an Seite mit Raimond de Villeneuve im Château de Roquefort. Als dieser sich entschied das Weingut zu verlassen, war direkt klar, dass Margaux mit ihrer Expertise die neue Kellermeisterin wird. Mit viel Feingefühl und ihrer langjährigen Erfahrung prägt sie die Weine massgeblich. Gemeinsam mit Cédric und Violaine, dem neuen Besitzerpaar und Baptiste, der sich um die Reben kümmert, sowie dem gesamten Team werden hier klassische Provence-Sorten angebaut. Namentlich Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Carginan, Clairette und Rolle, die bei uns als Vermentino bekannt ist. Gelingen tut dabei eigentlich alles, was sicher auch mit der einzigartigen Lage der Reben zu tun hat. Die Weinberge befinden sich am Fusse des Massivs der Sainte-Baume auf 380 Metern über Meer. Die Böden sind lehm- und kalkhaltig und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht gross. Diese Umstände sorgen für perfekt reifes Traubengut mit frischer Aromatik – und offensichtlich auch für ganz viel Charakter.