"PETIT SALÉ DE VILLENEUVE" BOUCHES DU RHÔNE IGP BLANC

Château de Roquefort, Provence

2022

Herzhaft untechnisch, aber duftig, kräuterig und würzig zugleich.

Feine Nase mit blumigem und mineralischem Charakter mit Noten von weissem Pfirsich und Zitrone. Am Gaumen, lebhaft und geradlinig, ein präziser Wein, geprägt von Kalkstein und Feuerstein.

Land / Region:	Frankreich / Provence
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Clairette, Vermentino
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Kalk- und Feuerstein
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Agglomeratkorken (DIAM)
Genussreife:	bis min. 3 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Frisches Baguette mit Tapenade, Pissaladière, Oliven

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.