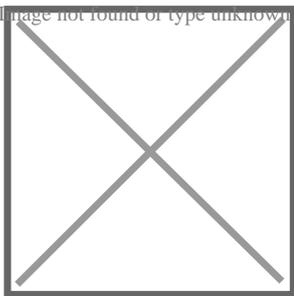




VENTOUX AOC ROSÉ "VANESSA" MAGNUM, PROVENCE, BIO

Grands Puys, Famille Constantin, Ventoux Provence

2024



Mit Pfirsichduft, Himbeere und feinem Schmelz und harmonischer Säure. Erfrischender Rosé in bester Provence Stilistik.

Die Reben für den Grenache und den Carignan wachsen in Ventoux auf kalkhaltigen Lehm Böden während die Syrah-Reben in Sandböden ihre Wurzeln schlagen. Ausgebaut im Edelstahltank sieht der Wein erst bei der Abfüllung ein klein wenig Schwefel. Mit frischen roten Beeren, leicht floral und weissfleischigen Früchten und Zitrus präsentiert sich der Wein. Am Gaumen straff und trocken mit einem schönen mineralischen Abgang. Ein Rosé für jede Gelegenheit.

Land / Region:	Frankreich / Südliche Rhône
Farbe:	rosé
Traubensorte:	Carignan, Syrah, Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso
Alkohol in %:	12.5
Böden:	Sand, kalkhaltiger Lehm
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:	5 bis 8 Grad
Kulinarik:	Pissaladière, Ratatouille, Mariniertes Gemüse



GRANDS PUYS



Bereits in vierter Generation wird die Domaine Grands Puits in Ventoux geführt. Doch erst 2019 entschieden sich die beiden Cousins Cédric und Thomas Constatin ihre Weinberge der Familie wieder zusammen zulegen und gemeinsam komplett auf den biologischen Weinbau umzustellen. Mit Fokus auf Qualität und Nachhaltigkeit, verbunden durch ihre Leidenschaft für den Weinbau treiben sie die Domaine zu neuen Höhen.

As sich Cédric und Thomas Constatin entschieden ihre Weinberge zusammenzulegen wurde schnell klar, dass sie die gemeinsamen 39 Hektare und den Betrieb nicht alleine bewirtschaften können. So standen ihnen ihre Partnerinnen Vanessa und Karine tatkräftig zur Seite und stiegen direkt mit in den Betrieb ein und so schreiben sie nun gemeinsam ihre Familiengeschichte fort. Ihre Domaine befindet sich direkt am Fusse des Ventoux und erstreckt sich über vier verschiedene Hänge mit sehr unterschiedlichen Böden, die aus kalkhaltigem Lehm, Sand und Kies bestehen. Der Einfluss des "Géant de Provence" - wie der Mont Ventoux auch genannt wird - führt zu einem ganz besonderen Mikroklima, das sich in warmen, vor Mistral geschützten Tagen und kühlen Nächten äussert. Neben dem vielen Wissen das über Generationen weitergegeben wurde zählen sie nun auch auf die Unterstützung von niemand geringerem als Raimond de Villeneuve. Mit seinen viel Jahren Erfahrung als Winzer hatte er in der Provence das Weingut Château de Roquefort aufgebaut und bemerkenswerte Weine gekeltert. Darüber hinaus ist vernetzt und geschätzt wie kaum einer in der Region und darüber hinaus. Umso erfreulicher unterstützt er nun die Familie Consatin in Ventoux.