



DOMAINE DE LA CHAPELLE SAINT VICTOR



ROSÉWEIN - AOP COTEAUX D'AIX-EN-PROVENCE
BIO-WEIN



REBSORTEN

Grenache - 50%; Cinsault - 30%; Syrah - 20%

WEINPROBE

Der Wein zeichnet sich durch einen zart rosaroten Farbton mit einem violetten Nebenton aus. Es handelt sich um eine lebendige und samtartige Weinsorte mit fruchtigem Süßegrad.

KOMPOSITION MIT SPEISEN

Der Roséwein DOMAINE DE LA CHAPELLE ST VICTOR ist am besten als Aperitif geeignet, er passt aber auch wunderbar zu verschiedenen Salaten, Gemüsegratins, gebratenem Fisch oder Fleischgerichten mit hellem Fleisch. Er wird bei einer Temperatur von 8° bis 10°C serviert.

PACKUNGSGRÖSSE

Flaschen "Provence séduction"
Packung je 6 Flaschen
Bar-Code Flasche: 3334861003045

HERSTELLUNG

Der Roséwein DOMAINE DE LA CHAPELLE ST. VICTOR wird aus den Rebsorten Grenache und Cinsault hergestellt und durch Syrah abgerundet. Durch Syrah wird das fruchtige Bouquet dieses Weines hervorgehoben, wodurch er seine samtartige und reife Note erhält. Der Wein wird auf dem Weingut Costes à Lambesc angebaut, das bereits seit über 10 Jahren im Besitz der Familie Lefèvre ist. Das Anbaugebiet umfasst 20 Hektar AOP Coteaux d'Aix-en-Provence zertifizierter Weine und 2 Hektar Olivengärten. Der sandhaltige Ackerboden mit Schlammgrund ist ideal für den Anbau dieser Weinrebe. Archäologische Ausgrabungen zeigen, dass sich hier früher eine Siedlung wohlhabender Römer befand. Im 10. bis 11. Jh. wurden alle umliegenden Gebiete und Ländereien an die Abtei St. Victor von Marseille abgetreten, woher auch der Name dieser Region stammt. Die Mönche bearbeiteten das Ackerland und bauten dort die ersten Weinreben an. Die Rebsorte wird durch kaltes Mazerieren verarbeitet. Der Saft wird mittels Drainage gewonnen, wonach das Abgießen und die Gärung bei einer Temperatur von 16°C erfolgen. Der Roséwein AOP Coteaux d'Aix-en-Provence CHAPELLE SAINT VICTOR zeigt seine optimalen Eigenschaften im Folgejahr nach der Ernte.