

## Cuvée V Rosé / Domaine La Voûte de Verdus

<b>Herkunft:</b>	Saint-Guilhem-le-Désert / IGP Saint-Guilhem-le-Désert (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	Syrah, Cinsault
<b>Ausbau:</b>	Temperaturkontrollierte Vinifikation in Edelstahltanks
<b>Produktion:</b>	Limitierte Auflage von nur ca. 2'300 Flaschen jährlich
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



#### **Auge:**

Brillante, hellrote Farbe.

#### **Nase:**

In der Nase ist der Wein fein und blumig, was typisch für die Cinsault-Traube ist.

#### **Mund:**

Der Cuvée V Rosé wirkt äusserst erfrischend, raffiniert und kernig, trotzdem ist er sehr harmonisch. Ein perfekter Rosé für heisse Tage.

Das Weingut Domaine La Voûte du Verdus wird regelmäßig im Guide Hachette erwähnt und zeichnet einen vorbildlichen Roséwein aus. Er präsentiert sich fein, jedoch sehr ausdrucksstark, ohne Übermaß blumig und fruchtig (rote Früchte) zugleich. Der Abgang wird von weißfleischigen Früchten betört wird.

Dieser Wein wächst auf den edlen Parzellen der Terrasses du Larzac. Das Weingut befindet sich in einem der schönsten Dörfer der Welt: Saint-Guilhem-le-Désert. Der Rosé wird nach der Handlese sofort sanft gepresst. Das natürliche Austropfen der Trauben wird favorisiert. Somit ist dieser Rosé weder wirklich mit der Méthode Saigné (Austropfen der Trauben ohne aktiven Pressvorgang), noch mit der direkten Pressung hergestellt. Es wird der Mittelweg gewählt, was diesen Rosé einzigartig werden lässt.

#### **Trinkempfehlung**

Gemüsekombinationen, asiatische Gerichte, Apéro, Fisch, Meeresfrüchte.

Ausschanktemperatur: 8 - 10° C / Wein gekühlt servieren!