

## Caprices / Domaine de Valensac

<b>Herkunft:</b>	Florensac (VdP d'Oc IGP) / Languedoc-Roussillon
<b>Traubensorten:</b>	45 % Sauvignon Gris, 30 % Chardonnay, 25 % Petit Manseng, (ca. 15-jährige Rebstöcke)
<b>Ertrag:</b>	55 hl /ha
<b>Ausbau:</b>	während 3 - 13 Monaten in Barriques, z.T. in Barriques von 300 Litern.
<b>Auszeichnung:</b>	<b>Concours des Vignerons Indépendants 2020: Médaille d'Argent</b>
<b>Lagerfähigkeit:</b>	5 Jahre
<b>Produktion:</b>	<b>nur 1'266 Flaschen für die ganze Produktion!</b>
<b>Grösse:</b>	75 cl

## Degustation



### Auge:

Glänzendes Hellgelb mit goldenen Reflexen.

### Nase:

Ein feines und delikates Bouquet. Dieser jugendliche Wein besticht durch sehr blumige und fruchtige Noten. Der Duft von Honig, Wachs und eingemachten Früchten entfalten sich im Glas. Eine elegante Holznote im Finale machen diesen Wein so einzigartig.

### Mund:

Ein fruchtig frischer Wein, sehr ausgewogen und harmonisch. Er weist ein ausgezeichnetes Frucht-/Säureverhältnis auf. Elegante Gerbstoffe und der süssliche Duft von Vanille runden das Geschmacksbild ab – spannend! Zudem zeichnet sich diese Cuvée durch eine interessante Aromenvielfalt im Gaumen aus. Die Zusammensetzung der Trauben ändert sich bei dieser Cuvée jedes Jahr, da die erfolgreiche Winzerin die schönste Harmonie und das bestmögliche Potential zum Ziel hat. Mit viel Feingefühl gelingt ihr dies jeweils vortrefflich. Sie kennt die Vorzüge der verschiedenen Weissweintraubensorten Sauvignon Gris, Chardonnay und Petit Manseng ihres Gutes sehr genau und macht sie sich zu Nutze, um eine spezielle Cuvée zu keltern! Eine Spezialität aus dem Süden Frankreichs, welche sich durch ihre erstaunliche Frische und nachhaltige Eleganz auszeichnet!

**«Destinés à bousculer les codes et sortir des sentiers battus, ces CAPRICES sont le reflet de notre philosophie: innover sans oublier de se faire plaisir!»**

## Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch mit oder ohne Sauce, Austern, Krustentieren, Meeresfrüchten, zu weissem Fleisch, Geflügel an Morchelsauce, Schnecken, Weichkäse oder zu Spargeln.

**«Nécessite un accompagnement de choix comme des gambas poêlés, du foie gras & chutney d'ananas et les cuisines exotiques.»**

Ausschanktemperatur: 12 – 14 ° C / Wein nicht zu kühl servieren!