

Cuvée V Blanc / Domaine La Voûte du Verdus

Herkunft:	Saint-Guilhem-le-Désert / IGP Saint Guilhem le Désert Blanc (Languedoc)
Traubensorten:	40 % Colombard, 40 % Grenache Blanc, 10 % Roussanne, 10 % Vermentino (ca. 3 – 27-jährige Rebstöcke)/ Agriculture Raisonnée label TERRA VITIS
Ertrag:	40 hl / ha, Handlese
Ausbau:	in Inox-Stahltanks ausgebaut.
Produktion:	kleine limitierte Auflage von nur 4'000 Flaschen jährlich!
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Bleiches, leuchtendes Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Ein frisches und verführerisches Bouquet. Dieser jugendliche Wein besticht durch den Duft von weissen Blüten und fruchtigen Noten wie Zitrusfrüchten. Intensive Aromen von Fenchel und Anis ergänzen das Aromen-Spiel perfekt – einfach himmlisch!

Mund:

Ein eleganter, komplexer Wein, der dieses Jahr mit einer speziellen Zusammensetzung von vier verschiedenen, nicht alltäglichen Traubensorten aufwartet – eine Ausnahme. Dadurch ist die Cuvée sehr rund und ausgewogen mit fruchtigen Komponenten. Sie drinkt sich harmonisch und zeigt doch eine erstaunliche Frische und Lebhaftigkeit im Abgang. Im Gaumen straff und gradlinig, schnörkellos und doch mit appetitlich rezenter Säure und einer spannenden, diskreten Mineralität. Das Finale ist elegant und nachhaltig mit einem Strauss dezenter floraler Noten. Sehr speziell und verlockend: mit dem Alter tritt ein feiner Duft von Pinienkernen in den Vordergrund. Eine wahre Spezialität aus dem Süden von Frankreich, eine spannende Ergänzung zum gleichnamigen «roten Bruder»: Le Grand Saut 2018!

Trinkempfehlung

Eignet sich hervorragend als Apéro-Wein und als Begleiter der leichten Sommerküche.

«Notre Blanc accompagnera vos fruits de mer ainsi que vos poissons et légumes grillés.»

Ausschanktemperatur: 9 - 11° C / Wein kühl servieren!