

Les Chemins de Rome / Les Vignes de l'Arque

Herkunft:	Baron / AOP Duché d'Uzès (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60 % Viognier, 30 % Grenache Blanc, 10 % Roussanne (30-jährige Rebstöcke)
Ertrag:	55 hl/ha
Ausbau:	Kein Holzausbau.
Auszeichnungen:	noch ausstehend!
Produktion:	15'000 Flaschen
Lagerfähigkeit:	5 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Glänzendes Hellgold.

Nase:

Ein frisches und verführerisches Bouquet. Dieser jugendliche Wein besticht durch den Duft von weissen Blüten und fruchtigen Noten. Intensive Aromen von Litchi, Pfirsich und Zitrusfrüchten ergänzen das Aromen-Spiel perfekt.

Mund:

Ein eleganter, komplexer Wein. Sehr rund und ausgewogen mit fruchtigen Komponenten, harmonisch und einer erstaunlichen Frische und Lebhaftigkeit im Abgang. Im Gaumen straff und gradlinig, schnörkellos und doch mit appetitlich rezenter Säure. Unterstrichen wird das elegante Finale durch dezent florale Noten. Eine wahre Spezialität aus dem Süden von Frankreich, eine spannende Ergänzung zum gleichnamigen «roten Bruder»: Chant des Baumes 2014!

«L'alliance des trois cépages donne à ce vin une grande complexité aromatique. En bouche, c'est un vin rond, souple et tout en finesse. La longueur en bouche reflète la générosité du soleil et celle d'un beau et sain vignoble.»

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Fisch mit oder ohne Sauce, Krustentieren, zu weissem Fleisch oder Weichkäse.

Ideale Ausschanktemperatur: 10 – 11° C / Wein kühl servieren!