

sur pilotis Blanc / Château Montfin

Herkunft:	Peyriac-de-Mer / AOP Corbières Blanc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	35 % Grenache Blanc, 35 % Roussanne, 30 % Vermentino (10 – 40-jährige Rebstöcke) / Vin Biologique
Ertrag:	35 – 40 hl/ha / Handlese
Ausbau:	während 8 Monaten in neuen Barriques ausgebaut und veredelt!
Produktion:	nur 10'000 Flaschen jährlich!
Auszeichnung:	noch ausstehend.
Lagerfähigkeit:	6 Jahre
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Glänzendes, tiefes Hellgelb mit goldigen Reflexen.

Nase:

Sehr elegant und delikat. Der erfrischende Duft von feinen Aprikosen und Mango entströmt dem Glas. Ein Hauch mineralischer Noten und dazu ein florales Bukett weisser Blüten (Réséda). Sehr ansprechend und lässt einem bei jedem Schluck sofort an Sommer und Ferien denken!

Mund:

«**Blanc sur pilotis**» ist ein fruchtig, frischer Weisswein. Der erste Schluck bringt die feinen Fruchtaromen von Aprikose und Mango ins Spiel. Anschliessend duften die floralen Noten und geben dem Weisswein zusätzlich eine sprühende Lebendigkeit. Es ist dem Winzer Jérôme Estève gut gelungen, den stimmungsvollen Spaziergang entlang des Steges zwischen dem Étang de Peyriac und dem Étang du Doul in einem Wein einzufangen: Der Wein ist körperreich und gehaltvoll wie das Meer, die Pfähle (Pilotis) des Steges sind wie Akzente, welche die fruchtigen, floralen und mineralischen Noten setzen und eine Leichtigkeit des Seins ausstrahlen. Dazu die herrliche gelbe Farbe und sein elegantes und ausgewogenes Auftreten – was will man mehr?

Der ideale Begleiter zum Apéro oder zu Fischgerichten. Der erfrischende Abgang macht Lust auf ein Gläschen mehr und lässt einem Träumen von Sonne und Meer. Eine Spezialität aus dem Süden von Frankreich, welche durch Ihre Eleganz und Frische überzeugt!

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro, zu Terrine, zu grilliertem Fisch mit oder Sauce, zu Langusten und Käse.

Ausschanktemperatur: 10 – 12° C / Wein karaffieren, nicht zu kühl servieren!