

## L'Epervier / Château Pech Redon

<b>Herkunft:</b>	La Clape / AOP La Clape (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	80% Syrah, 20% Cinsault
<b>Ertrag:</b>	25 hl / ha, Handlese
<b>Ausbau:</b>	3 Monate Reifung auf der Hefe
<b>Lagerfähigkeit:</b>	3 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



**Auge:**

Intensiv dunkles und sattes Korallrot.

**Nase:**

Ein herrlich feiner Duft nach Garrigue Kräutern und Meeresbriese, gepaart mit Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten, strömt aus dem Glas entgegen und betört die Sinne.

**Mund:**

Am Gaumen zeigt sich dieser Rosé harmonisch, geschmeidig, zart mit vollen, intensiven Aromen roter Früchte. Der Geniesser sieht das Meer und fühlt die warme Briese – ein Kurzurlaub beim Trinkgenuss!

L'Epervier Rosé ist ein frischer, leicht mineralischer und eleganter Rosé.

Im Herzen von La Clape, umrahmt von felsigem Gebirge, weit weg vom Lärm und der Hektik der Stadt- und Touristenwelt, auf einem wilden Hochplateau, liegt verträumt das Château Pech-Redon. Die Felsen, die in der Kreidezeit gebildet wurden, haben dieses kleine, paradiesische Fleckchen Erde so von der Umwelt abgeschottet, dass es als kleine Zufluchtsstätte für Dichter und Philosophen bestens geeignet wäre. Die Serpentinstrasse steigt vom Flachland an einem Steilhang entlang ins felsige Gebirge La Clape. Sind sie auf dem höchsten Punkt angekommen, eröffnet sich den Besuchern eine wunderschöne Sicht über die Mittelmeerküste. Weiter führt die Strasse, die von ihrem Zustand her darauf schliessen lässt, dass Christoph Bousquet nicht an Besuch gewöhnt ist, vorbei an Reben und der typisch mediterranen Garrigue.

### Trinkempfehlung

Dieser Rosé passt perfekt zu gegrilltem Fleisch, Fisch, Wurstwaren, mediterraner oder asiatischer Küche und zu allen Sommergerichten.

Ideale Ausschanktemperatur:

8 - 11° C / Nicht zu kalt servieren, um die Aromenvielfalt zu geniessen!