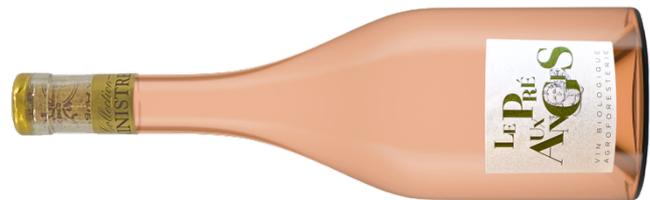


Le Pré aux Anges Rosé / Château Ministre

Herkunft:	Mauguio/ AOP Languedoc (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Grenache Noir, Cinsault (FR-BIO-10)
Ertrag:	Handlese
Ausbau:	Kurze Reifung in Fässern und frühe Abfüllung, um seine Feinheit zu bewahren.
Produktion:	?
Lagerfähigkeit:	3 – 4 Jahre
Alkohol:	12,5% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:

Wunderschönes Kleid mit silbernen Reflexen.

Nase:

Dieser Wein besticht durch seine fruchtige Nase mit Noten von Weinpflirsich, wilden Erdbeeren und reifen Zitrusfrüchten, Gariguetten mit einem Hauch Veilchen.

Mund:

Am Gaumen präsentiert sich dieser elegante Rosé betont frisch, lieblich und blumig, mit Noten von frischen Früchten wie Grapefruit und Mango. Unterstrichen von einer Mineralität, die Frische und Spannung verleiht.

Die Trauben werden in den kühlest Stunden geerntet, um sie vor Oxidation zu schützen, und sofort gepresst. Gärung bei kontrollierter Temperatur, um die Entwicklung blumiger und fruchtiger Noten zu fördern. Am Ende der Gärung leicht umrühren, um den Teig rund und weich zu machen.

Trinkempfehlung

Der ideale Begleiter für Sommersalate und Grillgerichte, gegrilltes Gemüse mit einem Schuss Olivenöl. Es ist zart, kann aber dennoch Anchoiade und Tapenade, Wurstwaren und Aioli hervorheben.

Ausschanktemperatur: 10 - 12° C / Wein kühl servieren!