

Alliance Rosé / Domaine Lalaurie

Herkunft:	Ouveillan / IGP Coteaux de Narbonne (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	50% Cinsault, 30% Grenache, 20% Syrah HVE (certifié Haute Valeur Environnementale) Niveau 3
Ertrag:	?
Ausbau:	Edelstahltank Rosé aus dem direkten Pressen der Trauben. Anschließend wird der Saft kalt (10°) überstürzt, damit sich alle suspendierten Material absetzt. Erst danach kann seine Gärung beginnen. Diese wird 18 bis 21 Tage bei niedriger Temperatur (16°) dauern, um die natürlichen Aromen der Traube zu bewahren. Die verschiedenen Rebsorten werden separat vinifiziert.
Produktion:	?
Lagerfähigkeit:	1 - 2 Jahre
Alkohol:	13% vol.
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Brillantes blassrosa mit lachsfarbenen Reflexen.

Nase:
In der Nase nimmt man exquisite Aromen von roten Früchten, Eisbonbons und Sommerblumen wahr. Herrlich jugendlich und duftige Noten von Himbeeren und Akazien entströmen dem Glas.

Mund:
Der Gaumen wird vom einem leicht prickelnden Beerencocktail umspielt, herrlich aromatisch, fruchtbetont und ausbalanciert. Alliance Rosé ist ungemein seidig und zeichnet sich durch eine knackig leichte Textur aus. Der Abgang ist nachhaltig und wird von mineralischen Facetten der von Kalkstein und Lehm dominierten Böden begleitet.

Ein frischer, knackiger Wein für heisse Sommer-Stunden.

Trinkempfehlung

Ideal als Apéro an heissen Tagen, abwechslungsreichen Salaten, Grilladen Pasta, Couscous, Paella, asiatischen oder vegetarischen Gerichten.

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