

Rosé d' Anjou

Les Terriades, Loire



Kategorie:	Rosé
Rebsorten:	Groslot, Gamay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	harmonisch, frisch, vollmundig
Alkohol:	10,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu hellem Fleisch, zum Dessert oder zu exotischen Früchten
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	13 23 56

Charakteristik

Brillante, kräftige Roséfarbe. In der Nase Aromen verschiedener roter Früchte wie Himbeeren und Erdbeeren. Am Gaumen zeigt er sich frisch und fruchtig mit einer leichten Würze mit einer dezenten Süße im Abgang.

Klima/Terroir

In den Weinbergen rund um den Ort Anjou wechseln sich unterschiedliche Bodenformationen ab. Es gibt überwiegend tonhaltige Kalkmergelböden, Schotter und -Kalksteinböden. Vom Atlantik strömt viel feuchte Luft ins Landesinnere und die vielen Nebenflüsse der Loire sorgen für ein mildes und ausgeglichenes Klima.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und temperaturgesteuert in Edelstahltanks vergoren und ausgebaut.

Das Weingut

Die heutige Weinkellerei ist hervorgegangen aus dem Auberge Joseph Mellot, einem über 100 Jahre alten Restaurant das im Herzen von Sancerre liegt. Damals wurde besonders viel Wert auf den eigenen Hauswein gelegt und deshalb entschloss man sich ihn selbst zu machen. Die Mellots sind seit über 500 Jahren an den Ufern der Loire zuhause. Das Weinhaus hält mittlerweile in jeder Appellation der Weinbauregion einen Weinbergsbesitz. Dem entsprechend hoch ist die Qualität des hier verarbeiteten Traubenmaterials.

