

Chantillon Rosé

Vicomté d'Aumelas IGP, Chantillon, Südfrankreich

Kategorie:	Roséwein
Rebsorte:	Cinsault, Grenache, Syrah
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig, ausgewogen
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu leichter Antipasti, Lachs, gegrilltem Geflügel, hellem Fleisch und sommerlichen Salaten
Verfügbare Formate:	1,0 Liter
Artikel-Nr.:	13 03 83

Charakteristika

Der Chantillon Rosé zeigt eine reizvolle Frische, viel saftige Frucht, eine Cuvée mit belebender Art. Eine ausgewogene, belebende Cuvée aus Cinsault, Grenache und Syrah.

Ausbau

Nach einer selektiven Handlese werden die Trauben entrappt, anschließend bei kontrollierter Temperatur mazeriert und in Edelstahltanks vergoren.

Das Weingut

Im Mittelmeergebiet werden etwa zwei Drittel der französischen Landweine erzeugt. So stammt auch Chantillon – IGP Vicomté d'Aumelas – aus diesem von der Sonne verwöhnten Gebiet. Unter ständiger Aufsicht werden die Cuvées ausgewählt, zusammengestellt, gepflegt und in Südfrankreich in erstklassig geführten und ausgestatteten Kellereien abgefüllt. Wir bürgen für die gleich bleibend hohe Qualität der Weine.

