

SABLE DE CAMARGUE

Les Sablons, Sable de Camargue, Rosé, 2023

AOP Sable de Camargue, Languedoc-Roussillon, Frankreich



VORSTELLUNG

In einem von Geschichte geprägten Gebiet und im Herzen einer unberührten Natur - die als Biosphärenreservat eingestuft ist - entfaltet sich unsere AOP Camargue.

DER JAHRGANG

Ein Jahr voller Kontraste, mit einem milden Winter, kühlen Temperaturen zu Beginn des Frühlings und regelmäßigen Regenfällen bis Ende Juni, hat es ermöglicht, einen Jahrgang zu entwickeln, der sich als einer der schönsten der letzten zehn Jahre ankündigt.

TERROIR

Armer Dünenand, wenig Schluff und Ton, zwischen Lagunen und Salzwiesen mit starkem maritimen Einfluss.

WEINHERSTELLUNG

Abkühlung der Ernte. Sanftes Pressen und strenge Auswahl der Säfte. Statische Klärung bei 10 °C. Gärung bei kontrollierter Temperatur (17 °C). 5-monatiger Ausbau auf Feinhefen im Tank.

REBSORTEN

Grenache, Carignan

SERVIEREN

10-12°C

VERKOSTUNG

"Ein Wein mit blass-empfindlicher Robe. Fein in der Nase, mit Noten von rosa Grapefruit und weißem Pfirsich. Am Gaumen zart und frisch. Schöne Balance."

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Aperitif, Gebrilltes, gebrillter Fisch, asiatische und orientalische Küche.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

JAMESUCKLING.COM 

89/100

"Easygoing, fruit-driven and refreshing, with red currants, dried apricots and wild herbs on the nose. Medium-bodied with a refreshing character throughout."

James Suckling



Rhonéa
228 Route de Carpentras, 84190 Beaufort de Venise
Tel. 04 90 12 41 00 - contact@rhonea.fr
www.rhonea.fr    

DER MISSBRAUCH VON ALKOHOL SCHADET IHRER GESUNDHEIT. KONSUMIEREN UND IN MAßEN GENIEßEN.

