

La Cuvée de Saint Auriol - Blanc *Claude Vialade*

Die Domaine Claude Vialade umfasst zum jetzigen Zeitpunkt 45 ha Weinberge, die Teil des 200 ha großen Landbesitzes sind. Die Weinberge sind hoch oben in der Garrigue (offen mediterrane Strauchheidenformation) entstanden, in einer nach Süden orientierten „Terre à vigne“, einer steinigen Erde mit optimaler Sonneneinstrahlung und Luftzufuhr.

Die Domaine hat hier den Mut gehabt eine Cuvée aus den nahezu unbekannt Rebsorten Marsanne, Roussanne und Sauvignon zu vinifizieren. Die Trauben wurden per Hand geerntet. Hierdurch konnte man durch strenge Selektion nur das kerngesunde Traubengut zur Weinbereitung in die Presse geben. Die Kaltvergärung bewahrt die Primäraromen und der Wein wirkt frisch und lebendig.

Anbaugebiet:	Languedoc/Frankreich
Rebsorte:	Marsanne, Roussanne und Sauvignon
Boden:	Lehm und Kalk
Alkohol:	12 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	2 g/l
Säure:	3,5 ‰
Serviertemperatur:	10 - 14 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 569 400 002 061



Art. 22116
0,25 l

Charakteristik:	Ein dezentes Aroma von tropischen Früchten mischt sich mit delikater Würze und einem langen Abgang.
Passend zu:	Passt zu Tapas, Salaten, Pasteten, Wurstwaren