



# 2018 Domaine Montrose Prestige Rosé

Artikelnummer	00159418
Winzer	Domaine Montrose
Land	Frankreich
Anbaugebiet	Südfrankreich
Rebsorten	Grenache: 70%, Rolle: 25%, Syrah: 5%

## Beschreibung:

Farbe: zartes, blass glänzendes Lachsrosa

Duft: in der Nase duftig und vielschichtig mit Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Mandarinen und feinen Gewürzen

Geschmack: am Gaumen seidig mit sanfter Fülle, pure Eleganz und Finesse

## Serviervorschlag:

gut gekühlt zum Aperitif oder als eleganter Begleiter von gegrillten Rotbarben oder Jakobsmuscheln

Alkoholgehalt	13.0
Flaschengröße	0,75l
Flaschenanzahl	6
Allergene	Sulfite

## Weinbearbeitung

Die Trauben für den eleganten Prestige Rosé stammen aus zwei Terroirs der Domaine Montrose. Die alten Grenache- und Rolle-Reben wachsen auf steinigten Terrassen mit kleinen Rundkieseln aus Tonsilikat, der Syrah steht auf dunklen, vulkanischen Böden. Um ihre natürliche Frische zu bewahren, werden die Trauben in den kühlen Nachtstunden gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier Grenache und Rolle zunächst kaltgemischt, um den Trauben erste, feinfruchtige Aromen zu entziehen. Die Maische wird nicht gepresst, sondern nur der frei ablaufende Saft oder Vorlaufmost aufgefangen und bei kühlen Temperaturen im Edeltank sowie zu einem kleinen Teil bereits im Barrique vergoren. Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung verbleiben die Weine auf den Feinhefen; wieder das Gros im Edeltank, der kleine, bereits im Fass vergorene Anteil im Barrique, bis man sie gegen Ende ihres Feinhefelagers vermählt und der Cuvée nun auch einen kleinen Schuss Syrah zugibt, der den Rosé harmonisch und vielschichtig abrundet und vollendet.

## Boden

je nach Lage unterschiedliche Formationen, steinige Terrassen aus dem Villafranchium (Neogen, Oberes Pliozän) mit kleinen Kieseln aus Tonsilikat sowie dunkle, vulkanische Böden

## Weinnotiz

Die Ursprünge der Domaine Montrose reichen bis ins 16. Jahrhundert, darauf verweisen unterirdische Keller, die aus dieser Zeit stammen. Seit 1696 gibt

es Hinweise auf den Namen und in den Flurkarten von Cassini, Frankreichs erstem Kartenwerk dieser Art, ist Montrose 1756 bereits verzeichnet. Gut ein halbes Jahrhundert zuvor, am 1. Juli 1701, hatte Joseph Alazard von König Ludwig XIV die Drei Eidechsen (frz. Trois Lézards, möglicherweise in Anspielung auf den Namen Alazard) als Familienwappen erhalten. Im Gedenken an ihren offensichtlich hochgeschätzten Vorfahren machten Bernard und Olivier Coste die Drei Eidechsen zum Emblem und Logo der Domaine Montrose, das heute auf jeder Flasche zu finden ist.

Die Reben der Domaine Montrose wachsen im Süden Frankreichs, nahe dem pittoresken Städtchen Pézenas, gleich hinter dem Etang de Thau, zwischen Montpellier im Osten und (dem etwas näheren) Béziers im Westen. Obwohl sich in Pézenas alles um den Schauspieler und Komödiendichter Molière dreht, wählten Bernard und Olivier Coste die griechische Dichterin Sappho zur Inspirationsquelle ihres Firmenmottos: Was schön ist, ist gut.

Und wer gut ist, wird bald schön sein. Vater und Sohn übersetzen diese Zeilen in ebenso attraktive wie köstliche Weine, mit klarem Penchant zu duftig eleganten Roséweinen, die Montrose zu einer veritablen Referenz für Rosé aus dem Languedoc werden ließen.

Um die exzellente Qualität ihrer Weine zu garantieren, vertraut die Familie Coste auf natürliche, nachhaltige Anbaumethoden. Nur in einem gesunden Umfeld reifen die gesunden, ausdrucksvollen Trauben, die dem Wein seine einzigartige Schönheit, Eleganz und Persönlichkeit verleihen. Nach umfassenden Analysen der Böden, Flora und Fauna in ihren Weinbergen, pflanzte man 1053 Bäume (eine Auswahl von 21 mediterranen Baumarten), um die natürliche Artenvielfalt und ökologischen Balance dieser kostbaren Terroirs zu bewahren.

Auch im Keller ist Behutsamkeit höchstes Gebot. Weil man den duftig leichten Stil bevorzugt, der die mediterrane Herkunft so lebendig zum Ausdruck bringt, werden die Trauben vergleichsweise früh gelesen, meist sofort gepresst und die Moste kühl vergoren. Bei einigen Weinen arbeitet die Familie mit kurzen Maischezeiten oder einem (partiell) behutsamen Einsatz von Barrique, doch niemals kaschieren diese stets sehr subtil und fein dosierten Maßnahmen den frischen, authentischen Charakter der Weine und ihre unnachahmliche Eleganz.

Inverkehrbringer:	Domaine Montrose 34120 Tourbes Frankreich
EAN-Code	3560680001119
EAN-Code Karton	3560680009115