

Les Cépages Sauvignon Blanc

I.G.P. Pays d'Oc, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Sauvignon Blanc
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	frisch, fruchtig
Alkohol:	11,5 vol. %
Serviertemperatur:	10 - 11 °C
Servierempfehlung:	zu gegrillten Garnelen, Muscheln in Weißweinsauce oder Ziegenkäse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 24

Charakteristik

Leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Das attraktiv frische Bukett öffnet sich mit Aromen von Zitrone und Grapefruit. Am Gaumen ist er ebenfalls frisch und fruchtig. Hier bestätigen sich die Aromen des Buketts. Frische und Frucht klingen wunderbar im Abgang nach.

Klima/Terroir

In den unterschiedlichen Terroirs rund um die Stadt Limoux finden die Reben der „Les Cépages“-Serie die besten Bedingungen, um ihre sortentypischen Aromen perfekt auszubilden. Das Zusammenspiel aus den kalk-, sand- und tonhaltigen Böden, heißen Tagestemperaturen und der kühlenden Meeresbrise verleiht den Weinen einen kraftvollen Körper, reiche, intensive Frucht, Eleganz und Finesse.

Ausbau

Das Lesegut aller Weine wird mit höchster Sorgfalt aus den besten Parzellen ausgewählt, entrappt und sanft gepresst. Die alkoholische Gärung findet bei niedrigen Temperaturen (16-17°C) statt, um die typischen Primäraromen des Sauvignon Blanc zu erhalten.

Das Weingut

Die Wurzeln der Weinbau- und Bankiersfamilie Rothschild reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Die Erfolgsgeschichte startete erst 1922, als der damals 20jährige Baron Philippe de Rothschild die Leitung von Château Mouton Rothschild übernahm. Im Jahr 1995 entschloss sich La Baronne Philippine de Rothschild, auch reinsortige, für die jeweilige Rebe besonders typische Weine auszubauen. Die idealen Bedingungen für ihr Vorhaben fand sie in den paradiesischen Weingärten des Languedoc-Roussillon. Das Ergebnis sind moderne, unkomplizierte, charaktervolle Weine, die die Baronesse schlicht und ergreifend „Les Cépages“ (franz. Rebsorten) nannte.

