



00159025 | 2025

DOMAINE DE MONTROSE ROSÉ



Domaine de Montrose



Frankreich

Languedoc Roussillon Côtes de Thongue



trocken



75% Grenache Noir, 15% Cinsault, 4% Grenache Blanc, 4% Grenache Gris, 2% Syrah

SUD & FRANCE



DOMAINE DE
MONTROSE

ARTIKELBESCHREIBUNG

Elegante Roséweine sind das Markenzeichen der Domaine de Montrose. Die Trauben stammen aus unterschiedlichsten Lagen zwischen Bergen, Garrigue und Mittelmeer, um in der Cuvée zu einer Fülle feinsten Herkunftsaromen zu verschmelzen.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Cesars-Salat
Seezunge/Wolfsbarsch



Serviertemperatur

9.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGP - Indication Géographique Protégée (Vin de Pays)

Boden Kalksteinverwitterungsboden, Steiniger Lehm Boden, Vulkanisch

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

Gärung im Edeltank

Reifung im Edeltank 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton 3560680002086
3560680102083

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 5.1 g/L

Restzucker 0.3 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Traube, Säureregulatoren, Weinsäure, Apfelsäure, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel, SULFITE, Ascorbinsäure, Stabilisatoren, Metaweinsäure, Gummi arabicum, Gase und Verpackungsgase, Unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Energiegehalt 328 kJ / 78 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.7 g

Zuckergehalt 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält ein Antioxidationsmittel, geschwefelt, gewachst, enthält Sulfite

Inverkehrbringer Domaine de Montrose
34120 Tourbes
FR



DOMAINE DE MONTROSE

WEINNOTIZ

Farbe: zartes, hell glänzendes Lachsrosa

Duft: feines, fruchtbetontes Bouquet mit Noten von roten Beeren und herbsüßen Zitrusfrüchten

Geschmack: am Gaumen frisch, harmonisch rund und lebendig mit feiner Balance von Saftigkeit und

Finesse, ein eleganter Wein für pures Trinkvergnügen am liebsten jung zu genießen

als erfrischender Aperitif, solo oder zu kleinen Häppchen, Vorspeisen, Salaten, Sushi oder auch zum Barbecue mit gegrilltem Fisch, Fleisch und Gemüse

WEINBEREITUNG

Für den Roséwein der Domaine Montrose wird in den kühlen Nachtstunden gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier nach Rebsorten und Herkunft getrennt vinifiziert. Partienweise werden dazu die Trauben vollständig entrappt, für kurze Zeit kalt gemischt, dann umgehend gepresst, die Moste kalt vorgeklärt und bei kontrolliert kühlen Temperaturen (15 bis 18 °C) langsam vergoren. Die Weine der unterschiedlichen Rebsorten und Terroirs werden dann verkostet, zur Cuvée vermählt, diese in Beton und Edelstahl tanks ausgebaut, schließlich im Winter und Frühling nach der Lese auf die Flaschen gefüllt und für den Handel bereitgestellt.

Die Reben der Domaine Montrose wachsen im Süden Frankreichs, nahe dem pittoresken Städtchen Pézenas, gleich hinter dem Étang 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 (partienweise) 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.

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.

PRODUZENTEN-INFO

Die Ursprünge der Domaine de Montrose reichen bis ins 16. Jahrhundert. Seit 1701 hat der Besitz sein Familienwappen, die drei Eidechsen, die wir auf allen Montrose-Flaschen finden. Heute bewirtschaften Bernard und Olivier Coste das Weingut. Die Reben wachsen nahe dem Molière-Städtchen Pézenas, die Maxime der Familie stammt allerdings von der Dichterin Sappho: „Was schön ist, ist gut. Und wer gut ist, wird bald schön sein.“ Vater und Sohn übersetzen sie in Rosé- Weiß- und Rotweine. Duftig elegante

Schönheiten, die längst als Rosé-Referenz aus dem Languedoc gelten.