00159124 | 2024

DOMAINE DE MONTROSE CHARDONNAY

Domaine de Montrose

Frankreich
Languedoc Roussillon Côtes de Thongue

trocken

100% Chardonnay

90 James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Auf Montrose ist der Chardonnay ein Charakterkopf. Elegant und ausdrucksvoll. Jede Parzelle wird separat vergoren, die Weine dann vermählt und rein im Edelstahlltank ausgebaut, um die Frucht ganz in den Vordergrund zu stellen.

Speiseempfehlungen

Hartkäse
Huhn gebraten/gegrillt
Steinbutt/Seeteufel

Serviertemperatur

9.0 °C bis 12.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	IGP - Indication Géographique Protégée (Vin de Pays)
Boden	Kalksteinverwitterungsboden, Steiniger Lehmboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Synthetikkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3560680003083 3560680103103

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
Säure	5.1 g/L
Restzucker	0.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste	Traube, Säureregulatoren , Weinsäure, Apfelsäure, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel, SULFITE, Ascorbinsäure, Stabilisatoren, Metaweinsäure, Gummi arabicum, Gase und Packgase, Abfüllung in einer Schutzatmosphäre
Energiegehalt	328 kJ / 78 kcal
Fettgehalt	0.0 g
gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	0.7 g
Zuckergehalt	0.0 g
Ballaststoffe	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 Sulfite
Inverkehrbringer	Domaine de Montrose 34120 Tourbes FR

DOMAINE DE MONTROSE

WEINNOTIZ

Farbe: blasses Strohgelb mit grünlichen Reflexen
Duft: im Bouquet fruchtbetont mit Aromen von frischen Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich
Geschmack: am Gaumen ausgewogen und harmonisch mit schöner Fülle, lebendiger Frische und einem Hauch Mineralität

gut gekühlt zum Aperitif oder als eleganter Speisenbegleiter zu frischen Meeresfrüchten, Fisch, weißem Fleisch und Geflügel und warum eigentlich nicht auch einmal zum Käse, z.B. einem mittelkräftigen Comté, Gruyère oder Emmentaler

WEINBEREITUNG

Der Chardonnay der Domaine Montrose ist ein eleganter Charakterkopf. Kühl vergoren und rein im Edelstahltank ausgebaut, bewahrt er seine duftige Frische, seine aromatische Frucht und feine Mineralität kurz, die klassische Montrose-Balance, die jeden Wein der Familie Coste auszeichnet.
Um den besonderen Charakter ihrer unterschiedlichen Böden und Terroirs zu bewahren, werden die Chardonnay-Trauben nach Herkunft getrennt vinifiziert, zunächst vollständig entrappt und nun entweder kurze Zeit kaltgemaischt oder direkt in die Presse geleitet.
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 Ursprunge 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 ubersetzen sie in Rosé- Weiß- und Rotweine. Duftig elegante Schönheiten, die längst als Rosé-Referenz aus dem Languedoc gelten.