



00159224 | 2024

## DOMAINE DE MONTROSE VIOGNIER



Domaine de Montrose



Frankreich

Languedoc Roussillon Côtes de Thongue



trocken



100% Viognier

SUD & FRANCE



DOMAINE DE  
MONTROSE

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Gewollt atypisch und weniger üppig als die klassischen Viogniers aus dem Süden, präsentieren Bernard und Olivier Coste hier ihre Version der aromatischen Weißweintraupe. Finesse pur, am liebsten gut gekühlt genießen.



Speiseempfehlungen

Muscheln gebraten/gegrillt  
Austern roh  
Seezunge/Wolfsbarsch



Serviertemperatur

9.0 °C bis 12.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe IGP - Indication Géographique Protégée (Vin de Pays)

Boden Kalksteinverwitterungsboden, Steiniger Lehm Boden

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edeltank

Reifung im Edeltank 6 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 12 / 0.750 l

Verschluss Schraubverschluss

EAN Flasche / EAN Karton 3560680003076  
3560680323471

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

Säure 5.9 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 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

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, glänzendes Strohgelb mit grünlichen Reflexen

Duft: im Bouquet verführerische Noten von exotischen Früchten (Mango) mit einem Hauch von frischem Heu

Geschmack: am Gaumen duftig, lebendig mit feiner Balance von aromatischer Frucht und Frische

gut gekühlt zum Aperitif oder als eleganter Speisenbegleiter zu Fisch, Geflügel und Meeresfrüchten, vielen Gerichten der asiatischen Küche oder auch zu jungem Ziegenkäse

## WEINBEREITUNG

Montrose präsentiert uns einen etwas anderen Viognier - und das ist absolut gewollt. Duftig, aromatisch. Nur eben weniger üppig, dafür mit umso mehr Frische, Balance und Finesse.

Um den besonderen Charakter der unterschiedlichen Böden und Terroirs zu bewahren, werden die Viognier- Trauben nach Herkunft getrennt vinifiziert. Alle Trauben werden vollständig entrappt und nun entweder kurze Zeit kaltgemischt oder direkt in die Presse geleitet. Der frei abfließende Vorlauf der gemischten Beeren wird aufgefangen und ebenso wie der Pressmost durch Kaltsedimentation sauber geklärt, bei kontrollierten Temperaturen um 15 bis 18 °C kühl im Edelstahltank vergoren, dann beide Partien zur Cuvée vermählt und nun einige Wochen im Edelstahltank ausgebaut, um sich harmonisch abzurunden, bevor man den Viognier im Winter oder Frühjahr nach der Lese auf die Flaschen füllt 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.