



00159424 | 2024

DOMAINE DE MONTROSE PRESTIGE ROSÉ




DOMAINE DE MONTROSE

 **Domaine de Montrose**

 **Frankreich**
Languedoc Roussillon Côtes de Thongue

 **trocken**

 **85% Grenache, 15% Rolle**

 **91 James Suckling**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Prestige ist die Cuvée d'Excellence des Hauses. Die Trauben reifen auf alten vulkanischen Böden, ein kleiner Teil der Weine wird direkt im Barrique vergoren und ausgebaut. Ausdrucksvoll und harmonisch mit saftiger Zitrusfrucht.



Speiseempfehlungen

Cesars-Salat
Seezunge/Wolfsbarsch



Serviertemperatur

9.0 °C bis 10.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe IGP - Indication Géographique Protégée (Vin de Pays)

Boden Steiniger Lehm Boden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

Gärung im Holzfass

Reifung im Barrique 6 Monate
im Edelstahlfass 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Glas

EAN Flasche / EAN Karton 3560680001119
3560680009115

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

Säure 5.3 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

Zucker 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: 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

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

WEINBEREITUNG

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. 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, feinfuchtige Aromen zu entziehen. Die Maische wird nicht gepresst, sondern nur der frei ablaufende Saft oder Vorlaufmost aufgefangen und bei kühlen Temperaturen im Edelstahltank sowie zu einem kleinen Teil bereits im Barrique vergoren. Nach abgeschlossener alkoholischer Gärung verbleiben die Weine auf den Feinhefen, wieder das Gros im Edelstahltank, der kleine, bereits im Fass vergorene Anteil im Barrique, bis man sie gegen Ende ihres Feinhefelagers vermählt, der den Rosé harmonisch und vielschichtig abrundet und vollendet.

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.