

BIO



67203422 | 2022

## CHATEAU ROUBINE CORAIL

 **Château Roubine**

 **Frankreich**  
Provence

 **Sauvignon**



CHATEAU ROUBINE  
- CRU CLASSÉ -



Serviertemperatur

8.0 °C bis 12.0 °C

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Rosé

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

Biokontrollstellennummer FR-BIO-16

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.0 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

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

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Chateau Roubine  
83510 Lorgues  
FR



CHATEAU ROUBINE  
- CRU CLASSÉ -

## PRODUZENTEN-INFO

Château Roubine, ein renommiertes Weingut in der Provence, erstreckt sich über 130 Hektar, wovon 72 Hektar mit Reben bepflanzt sind. Seit 1955 zählt es zu den wenigen Cru Classé-Gütern der Appellation Côtes de Provence. Unter der Leitung von Valérie Rousselle werden hier 13 verschiedene Rebsorten kultiviert.

Die Geschichte von Château Roubine reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück, als es im Besitz des Templerordens war. Der Name ‚Roubine‘ bedeutet im Provenzalischen ‚Bach‘ und verweist auf die natürliche Entwässerung des Gebiets. Die Ost-West-Ausrichtung der Weinberge und die Lehm-Kalkstein-Böden bieten ideale Bedingungen für den Weinbau. Seit 1994 führt Valérie Rousselle das Weingut mit Leidenschaft und Innovationsgeist. Besonders hervorzuheben ist der Rosé ‚La Vie en Rose‘, eine Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah, die mit blass lachsrosa Farbe und Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten überzeugt. Château Roubine steht für hochwertige Weine, die das Terroir der Provence authentisch widerspiegeln.