



2018 Marsanne

Pays des Collines, Rhodaniennes IGP, Domaine Louis Chèze

Herkunft erster Klasse

Descrizione del vino:

Louis Chèze hat Ende der 70er-Jahre mit einem Weinberg mit der Grösse von einem Hektar begonnen. Heute hat die Domaine eine Grösse von gerade einmal 35 Hektar erreicht und zählt mit den Appellationen Condrieu und Saint Joseph zu den Besten im Vallée du Rhône. Die Trauben werden akribisch per Hand geerntet und besonders schonend verarbeitet. Die Gärung und der Ausbau findet in Barriques statt und von Zeit zu Zeit werden die Hefen entsprechend der Bâtonnage-Methode umgerührt. Das Ergebnis spricht für sich.

Nota di degustazione:

Volles Goldgelb mit grünlichen Einschlüssen. Feine Würze mit dezenten Mandel- und Marzipannoten. Überaus saftig, körperreich und vollmundig, weiche, samtige Art, satte Textur, viel Schmelz und Saft, aber auch mit feiner Terroir-Frische aus dem Granitgestein. Melone, Apfel und Sternfrucht, dazu frische Wildkräuter. Zeigt eine großartige Länge mit echtem Nachhall im Finale.

Abbinamenti:

Aperitif, kalten Fleischplatten, milden Fisch- oder Gemüseterrinen, vegetarischer Küche, gedämpften Süßwasserfischen, leichten, fernöstlichen Gerichten, Poulet- und warmen Käsegerichten sowie Frisch- und Hartkäsen.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Rodano
Sottoregione:	Valle del Rodano settentrionale
Produttore:	Chèze Louis
Valutazioni:	Score 18/20
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Marsanne
Numero di articolo:	0976718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Marsanne

Pays des Collines
Rhodaniennes IGP
Domaine Louis Chèze

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Marsanne
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	9 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren