



# CÔTES DE PROVENCE AOC ROSÉ "CORAIL"

Château de Roquefort, Provence

## 2020



Anregend fruchtiger, straffer, trockener und völlig unkitschiger Rosé aus dem Hinterland von Cassis.

Helle Aprikose, feinwürzige Zitrusfruchtnase und weiss fleischige Früchte, etwas zitronig, blumig. Am Gaumen straff, weisse Früchte, Zitrusfrüchte, schöner Abgang... ein Rosé für jede Gelegenheit und ein guter Begleiter am Tisch!

|                        |  |
|------------------------|--|
| Land / Region:         | Frankreich / Provence  |
| Farbe:                 | rosé   |
| Traubensorte:          | Carignan, Grenache Noir/Garnacha/Tai Rosso, Vermentino, Cinsault, Clairette, Syrah |
| Alkohol in %:          | 12   |
| Böden:                 | Kalk- und Feuerstein   |
| Bewirtschaftung:       | Biologisch, mit Zertifizierung, vegan  |
| Vinifikation / Ausbau: | Edelstahl  |
| Hefen:                 | Spontangärung / Pied de Cuve   |
| Sulfitanwendungen:     | moderat  |
| Flaschen-Verschluss:   | Agglomeratkorken (DIAM)  |
| Genussreife:           | bis 3 Jahre nach der Ernte   |
| Servicetemperatur:     | 5 bis 8 Grad   |
| Kulinarik:             | Pissaladière, Ratatouille, Mariniertes Gemüse                                      |



# CHÂTEAU DE ROQUEFORT



**Raimond de Villeneuve lernte das Handwerk des Kunstschreiners in Bayern und spricht darum perfekt Deutsch. Heute widmet er sich der handwerklichen Weinherstellung in der Provence. Wie ihr Macher strotzen die Weine des Château de Roquefort nur so von Charakter.**

Das Schaffen von Raimond de Villeneuve auf seinem Château de Roquefort haben wir lange beobachtet, bevor die Weine endlich ins REB Wein-Sortiment gelangten. Wir verkosteten immer wieder gemeinsam mit Raimond und waren jedes mal begeistert – ja, leider waren wir da nicht die Einzigen auf der Welt. Als wir das Château de Roquefort auf einer Provence-Reise endlich besuchten, musste uns Raimond aufs nächste Jahr vertrösten, da er komplett ausverkauft war. Das Jahr darauf haben wir zugeschlagen. Eigenständig, ausdrucksstark und von sympathischem aber starkem Charakter – so sind die Weine, genauso wie ihr Macher. Raimond, der dank einer Kunstschreiner-Ausbildung in Bayern perfekt deutsch spricht, ist ein Visionär in der Provence und in der französischen (Bio-)weinszene bekannt wie ein bunter Hund. Mit Daniel Abigail engagierte er den perfekten Önologen und Berater: Der einfühlsame Weinmacher überzeugte ihn vom biodynamischen Anbau und in Folge machten die Weine einen gewaltigen Qualitätssprung. Heute ist das Weingut zertifiziert, angebaut werden klassische Provence-Sorten wie Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Carginan, Clairette und Rolle, die bei uns als Vermentino bekannt ist. Gelingen tut dabei eigentlich alles, was sicher auch mit der einzigartigen Lage der Reben zu tun hat. Raimonds Weinberge befinden sich am Fusse des Massivs der Sainte-Baume auf 380 Metern über Meer. Die Böden sind lehm- und kalkhaltig und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht immens. Diese Umstände sorgen für perfekt reifes Traubengut mit frischer Aromatik – und offensichtlich auch für ganz viel Charakter.