

Cuvée Réservee

Wein & Herstellung



Rebsorten

- Clairette 60%
- Grenache weiss 20%
- Bourboulenc 10%
- Roussane 10%



Boden

- Hauptsächlich Tonböden und tonkalkhaltige Mischungen mit eisenhaltiger Tendenz



Weinzubereitung
& Ausbau

- Manuelle Lese
- Direktpressung, anschließende Kühlung
- Edelstahltank
- Gärung bei kontrollierter Temperatur: 1 Monat
- Ausbau: 7 Monate im Edelstahltank

Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Sehr blasses Gold, leuchtende Reflexe



Duft

- Weiße Blüten (Jasmin, Pfirsich) und Zitrusfrüchte, die sich mit zunehmender Reife zu Aprikose und Birne entwickeln



Gaumen

- Gute Lebhaftigkeit, zitronig, frisch und lang anhaltend



Lagerung
& Servier-Vorschläge

- **Lagerung : Innerhalb eines Jahres nach der Abfüllung konsumieren oder 3 bis 10 Jahre lagern**
- Passende Speisen: Jakobsmuschel-Carpaccio mit Trüffeln, Sushi und Krustentiere. Bei 12 °C

