



2017 Marsanne

Pays des Collines, Rhodaniennes IGP, Domaine Louis Chèze

Herkunft erster Klasse

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Goldgelb mit grünen Reflexen. Zarte Mineralik mit etwas Mandel- und Marzipannoten. Sehr 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, Sehr schöne Länge und Nachhall im Finale.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Rhone
Subregion:	Nördliche Rhône
Produzent:	Chèze Louis
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Rebsorte(n):	100% Marsanne
Artikelnummer:	0976717

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marsanne

Pays des Collines
Rhodaniennes IGP
Domaine Louis Chèze

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Marsanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2022
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren