



2021 Marsanne

Collines Rhodaniennes IGP, Domaine Louis Chèze, Domaine Louis Chèze

Klare Handschrift von Louis Chèze

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:

Leuchtendes Gelb mit gold-grünen Nuancen. Pfirsich und feine Mandelblüten in der ansprechenden Nase, weiße Früchte und feine Süsse dahinter. Angenehme Fülle im saftigen Gaumen, viel Druck und gleichzeitig tänzerisch elegant, nun auch Honigmelone und Birnenblüten, feine Mandelnoten schwingt mit, gute Balance und kontinuierlich animierende bis zum letzten Schluck.

Passt zu:

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

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 im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Rebsorte(n):	100% Marsanne
Artikelnummer:	0976721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Marsanne

Collines Rhodaniennes IGP
Domaine Louis Chèze
Domaine Louis Chèze

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Marsanne
Trinkreife:	Jetzt bis 2026
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	9 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren