

# CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE ROSÉ MAGUELONNE



La Selve, Ardèche

## GESCHMACK

<b>Süße</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Säure</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Körper</b>	schlank	● ● ● ● ●	voll
<b>Reife</b>	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
<b>Intensität</b>	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
<b>Mineralität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Holzeinsatz</b>	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
<b>Komplexität</b>	gering	● ● ● ● ●	hoch
<b>Länge</b>	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

## AROMEN

Erdbeere  
Himbeere  
Weißer Pfirsich  
Zitrone  
Weiße Blüten  
Kräuter  
Stein

## ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden  
Abend zu zweit  
Essensbegleiter

## LAGERN & SERVIEREN

2025 bis 2028  
10 bis 12°C  
Weißwein- oder Universalglas

## STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken

## WEINBAU

### Rebsorten

Cinsault (40%)  
Grenache / Garnacha (40%)  
Syrah / Shiraz (15%)  
Viognier (5%)  
30 Jahre alt

### Alter der Reben

## WEINBEREITUNG

### Lagerung

Betontank

### Dauer Hefelager

4 Monate

