

# CÔTEAUX DE L'ARDÈCHE ROSÉ MAGUELONNE

BIO



## La Selve, Ardèche

### GESCHMACK

<b>Süß</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  
Weißen Pfirsich  
Zitrone  
Weiße Blüten  
Kräuter  
Stein

### ANLASS

auf der Terrasse  
Abend mit Freunden  
Abend zu zweit  
Essensbegleiter

### STIL

leicht  
erfrischende Säure  
trocken

### LAGERN & SERVIEREN

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

### WEINBAU

#### Rebsorten

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

#### Alter der Reben

### WEINBEREITUNG

#### Lagerung Dauer Hefelager

Betontank  
4 Monate

