

# Chêne Bleu

## *Le Rosé IGP*

 2024, 1500 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910212171

 Grenache, Syrah, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 13,5 %

Gesamtsäure: 5.1 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pavlova mit roten Früchten (vegetarisch)

Gegrillte Sardinen mit Basilikum und Tomaten (Fisch)

Pork Chops mit Cajun-Rub (Schwein)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 23.05.2025

## Informationen zum Wein

Dieser Rosé stammt aus einer Direktpressung von rund zwei Dritteln Grenache Noir mit Syrah und Mourvèdre. Wobei vor allem der Grenache von 60 Jahre alten Reben stammt, die auf rund 530 Metern Seehöhe stehen. Syrah und Mourvèdre sind um die 10 Jahre alt und stehen ähnlich hoch in Lehm und Kalkstein. Spontan vergoren und ausgebaut in gebrauchten Fässern.

## Farbe

blasses, klares Rosé

## Nase

Mit *Le Rosé* bringt die Chêne Bleu einen klassischen Provence-Rosé ins Rennen, der von hoch gelegenen Weinbergen profitiert. Er wirkt saftig und frisch mit intensiven Noten von Roten Johannisbeeren, Grapefruit, Pfirsichen und Mirabellen mit einem Anklang von Kräutern und weißen Blüten.

## Gaumen

Am Gaumen verbindet der Wein Saftigkeit und Frische mit der Kraft und Tiefe des Südens. *Le Rosé* wirkt balanciert, durchaus opulent, aber präzise mit viel roter Frucht, zitrischen Noten, einer mineralischen Komponente und Struktur. Es ist ein schmeichelnder Rosé mit viel Charme, einer kreidigen Textur und einem saftig mundwässernden Finale. Das schmeckt nach mehr.