Chêne Bleu

Le Rosé IGP

2025, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910212177

Grenache, Syrah, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt:	12,5 %
Gesamtsäure:	5.1 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Brotsalat mit Burrata mit Pfirsich und Tomaten (vegetarisch)

Bouillabaisse (Fisch)

Pork Chops mit Cajun-Rub (Schwein)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 18.07.2026

Informationen zum Wein
Dieser Rosé stammt aus einer Direktpressung von rund zwei Dritteln Grenache Noir und eine Drittel Mourvèdre. Wobei vor allem der Grenache von 60 Jahre alten Reben stammt, die auf rund 530 Metern Seehöhe stehen. Die Mourvèdre ist um die 12 Jahre alt und steht ähnlich hoch in Lehm und Kalkstein. Spontan vergoren und ausgebaut in gebrauchten Fässern.
Farbe
blasses, klares Rosé

Nase
Le Rosé besteht in diesem Jahr aus Grenache und Mourvèdre. Der Wein bietet eine klassische Provence-Rosé-Nase mit Noten von Roten Johannisbeeren, Grapefruit, weißen Pfirsichen und Mirabellen mit einem Anklang von Garrigue-Kräutern, weißen Blüten und etwas zerstoßenem Kalkstein. Insgesamt ist das ein elegant aromatischer Duft mit einer saftigen Frucht.

Gaumen
Am Gaumen dominieren Saftigkeit und Frische, Eleganz und Finesse. Das ist ein zunächst spielerisch leichter Rosé, ganz im Sinne des Saint-Tropez-Stils, der dennoch Struktur, eine feine Textur und eine angenehme Tiefe bietet. Ein Wein mit Charme, mit Mineralität, frischer Säure und feinem Grip.