

 **Chêne Bleu**

*Le Rosé IGP*

 2022, 3000 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910212165

 Grenache, Syrah, Vermentino/Rolle

Alkoholgehalt: 13,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l

## Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

**Ziegenkäse-Tarte mit Birne, Lavendel und grünen**

**Olivensplittern**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Gegrillter Hummer mit Lavendel-Butter**

(Meeresfrüchte)

**Lamm aus dem Ofen mit Roscoff-Zwiebeln und**

**Lorbeeren**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 03.10.2023

Das Weingut Chêne Bleu liegt unweit von Gigondas in den Dentilles de Montmirail im Department Vaucluse. Abgefüllt als Vin de Pays ist der Rosé von Chêne Bleu eine Cuvée aus uralten Grenache Noir mit Mourvedre und Grenache blanc.

Farbe:

Blassrosa, strahlend und klar.

Nase:

Rotfruchtig und frisch ist die freudvolle Nase unterlegt von weißen Blüten und hellem Steinobst und bildet den daseinsbeschwingten Rahmen um dieses provençalischen Stillebens: Steinhaus nebst violetter Lavendelfelder inmitten der Vaucluse. Dieser Typ Rosé nicht grundlos weltweites Leitmotiv für dieses Genre. Etwas mediterrane Macchia, der Duft nach Lorbeer, Thymian und Rosmarin und ein rotwangiger Weinbergpfirsich vollenden die Impression.

Mund:

Saftig mit extraktreicher Frucht, die nicht auf dicke Backen, sondern straff stringente Aromatik setzt. Gekoppelt an die feine Phenolik zeigt sich vom Pfirsich vielmehr die Schale und der Kern, von der Johannisbeere das Laub sowie die feinwürzigen Kräuternoten der Nase. Luftig gestrickt ist er am Gaumen feinmaschig mit der rechten Balance aus Konzentration und unbeschwertem Trinkfluss. Seriöse Lockerheit par Excellence.