

# Roche-Audran

## *Côtes du Rhône Rosé AOC*

2024, 750 ml

Frankreich, Rhône (Süd)

9910204100

Carignan, Cinsault

Alkoholgehalt: 13,0 %



### Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

- Gegrilltes Gemüse mit Ziegenkäse und Pinienkernen (vegetarisch)
- Seeteufelkoteletts mit Fenchel und Thymian (Fisch)
- Mediterraner Reissalat mit Huhn und Garnelen (Geflügel, Meeresfrüchte)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.04.2025

Die Trauben stammen vom Familienweinberg. Er befindet sich am Nordhang der Hügel von Rasteau und Cairanne auf einer Höhe von 180 bis 250 Metern in Nordost-Nordwest-Ausrichtung. Dort finden sich komplexe ton- und kalkhaltige Böden, die mit Kieselsteinen marinen und alluvialen Ursprungs bedeckt sind. Der Rosé, ein reinsortiger Grenache, entstand aus einer Kombination von Saignée-Verfahren und direkter Pressung der Trauben. Nach der Spontanvergärung folgte der Ausbau über sechs Monate in Betontanks.

## Farbe

blasses Lachsrosa

## Nase

Der reinsortige Grenache-Rosé 2024 ist ein eleganter und gleichzeitiger feinwürziger Vertreter seines Fachs. Er verbindet Noten von Pfirsichen, reifen Erdbeeren, Himbeeren und Grapefruits mit Hanf und provenzalischen Kräutern, etwas Gestein und Orangenschale.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Rosé sinnlich, saftig und seidig mit einer reifen, auskleidenden weißfleischigen Frucht und einer ganz feinen Gerbstoffstruktur, die dem Wein Façon gibt. Der Grenache bringt zudem eine würzige, an Süßholz erinnernde Komponente mit in diesen balancierten Wein.