



00169321 | 2021

## CLOS LA ROQUÈTE BLANC



Vignobles Brunier



Frankreich

Rhône Chateaufeuf du Pape



trocken



34% Grenache Blanc, 33% Rousanne, 33% Clairette



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Ausdrucksstarker weißer Chateaufeuf du Pape, der Körper, Intensität mit Frische verbindet. Die Familie Brunier bewirtschaftet 3ha in der Einzelellage Clos Roquete.



Speiseempfehlungen

Fisch oder Meeresfrüchte  
Kalb gebraten/gegrillt



Karaffieren /  
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen  
12.0 °C bis

### HERKUNFT

Boden Tonboden, Kiesboden, Sandboden

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Barrique

Reifung im Holzfass (Fuder) 10 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton  
3374830022059  
3374831022126

### ANALYSE

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene  
enthält keinerlei Milch-Allergene

Angabepflichtige Inhaltsstoffe enthält Sulfite

Inverkehrbringer Vignobles Brunier & Fils  
84370 Bedarrides



## **WEINNOTIZ**

das besonderer Terroir Clos la Roquete ergibt eine frische und fruchtbetonten Chateauneuf, der von Beginn an viel Trinkfreude bereitet.

Gelbe Früchte dominieren den Wein.

Die gute Säurestruktur und der Ausbau im Holz garantiert dem Wein jedoch gleichzeitig ein langes Leben.

## **WEINBEREITUNG**

Nach zweifacher Selektion während der Lese und einer dritten im Weingut erfolgt das sanfte Pressen.

Danach folgt die Gärung hauptsächlich im Barrique. Anschließend erfolgt ein 10 monatiger Ausbau im großen Holzfaß ( Demi Muids und Muids 650/1700l)