

## Le Rosé à Popol



**Rebsorte** : 100 % côt

**Ertrag** : 60 hl/ha

**Bodentyp** : Tuffeau-Unterboden mit lehmigen Kalkoberböden

**Weinlesemethode** : mechanisch, früh am Morgen, um eine frische Weinlese zu bekommen (max.: 10°C)

**Weinbereitungsmethode** : sofort nach der Ernte in die Luftpresse gefüllt, Entschleimen (6°C) 24 Stunden danach, Gärung bei niedriger Temperatur, Hefesatzlagerung, Stabilisierung, Vorfiltration, Flaschenabfüllung im Frühling.

**Weinverkostung** : Mit seiner süßrosa Farbe und der Nase nach roten Früchten drückt dieser Jahrgang, eine Anspielung auf "Marmite à Popol", am Gaumen Aromen von roten Früchten und eine angenehme Frische aus, während er eine leichte Süße hat.

**Wein und Speisen** : Apéritifs, Vorspeisen, gegrilltes Fleisch sowie gewürzte Speisen.

**Trinktemperatur** : 10 °C

**Trinkreife** : 2 - 4 Jahre oder jung trinken, um die Frische des Obstes zu genießen.