



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Cazes Côtes du Rhône Blanc Réserve AOP

Artikel-Nr: 102251

ANBAUGEBIET Frankreich / Rhône

REBSORTE(N) Grenache Blanc, Roussane, Viognier, Bourboulenc

KLASSIFIZIERUNG Côtes du Rhone AOC

ERZEUGER J.M. Cazes

AUSBAU Parzellen von beiden Seiten der Rhône: Am rechten Ufer, um aromatische Frische und Kraft zu erhalten; am linken Ufer, um mehr Ausgewogenheit zu erzielen. Die Reben wachsen auf Kies-Terrassen, an Hängen mit Ton-Kalk-Böden und auf kiesigen Böden entlang des Flusses Aygues. Direkte Pressung, anschließend eine moderate Vorklärung bei niedrigen Temperaturen über 24 bis 48 Stunden. Die langsame Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur, danach reift der Wein für 4 Monate im Stahltank auf der Feinhefe.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Dieser Côtes-du-Rhône präsentiert sich mit einer hellen, kristallklaren Farbe und dezenten grünen Reflexen. In der Nase zeigen sich Aromen von weißem Pfirsich, Birne, exotischen Früchten und Aprikose. Ein Weißwein von großer Frische, der Lebendigkeit und Fülle vereint

SERVIEREMPFEHLUNG Jakobsmuscheln auf Erbsenpüree mit Minze; Putenroulade mit Frischkäse und getrockneten Aprikosen, dazu Couscous; Quiche mit Lauch, Birne und Walnüssen;

SERVIERTEMPERATUR 8-10°C



Die Domaine des Sénéchaux ist eines der ältesten Weingüter der Appellation Châteauneuf-du-Pape. Der heutige Besitzer, Jean-Michel Cazes, dem auch das große Pauillac-Gewächs Château Lynch-Bages gehört, hat dem lange im Mittelmaß versunkenen Besitz einen neuen Geist eingehaucht. Er investierte in Weinberge und Keller und brachte sein enormes Know-how in die Weinbereitung ein. Und das Resultat? Seine erlesene Rotwein-Cuvée aus Grenache, Syrah, Mourvèdre und Vaccarèse-Cinsault beeindruckt durch einen stattlichen Körper und ein üppiges, fein nuanciertes Aromenspektrum, das von feiner Kirschmarmelade und Cassis über Lakritze, Vanille und provençalische Kräuter bis hin zu würzigen Röstnoten reicht. Auch bei seinem Weißen beweist Jean-Michel Cazes ein goldenes Händchen. Die subtile Assemblage aus Roussanne, Clairette, Grenache Blanc und Bourboulenc überzeugt mit einer frischen Palette floraler Noten und Aromen tropischer Früchte. Der Gaumen bestätigt die Finesse des Buketts, untermalt von einem Hauch Vanille und gut eingebundenen Eichenholznoten.

