

# LOUIS ESCHENAUER

DEPUIS 1821



CÉPAGES  
BORDEAUX  
GRANDS VINS  
RÉSERVE  
CRÉMANTS



## Selection CÉPAGES

PAYS D'OC IGP

### CINSAULT

**REBSORTEN:** 70 % Grenache und 30 % Cinsault.

**WEINBEREITUNG:** Sobald die Trauben die perfekte Reife erreicht haben, werden sie geerntet, entrappt und eingemaischt. Nach kurzem Einmaischen bei niedriger Temperatur erfolgen Gärung und Ausbau ebenfalls bei niedriger Temperatur, um die Kraft der Aromen zu erhalten.

**BODEN:** Kalk, Sand, Schist, Kies.

**SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:**

**FARBE:** Ein sehr helles Rosa, klar und glänzend.

**IN DER NASE:** Sehr ausdrucksstarke Aromen, die an rote Früchte oder Erdbeere erinnern, auch Gewürznoten.

**AM GAUMEN:** Mit seiner perfekten Ausgewogenheit am Gaumen bringt dieser Wein Feinheit, Frische und Kraft in Einklang.

**EMPFEHLUNGEN:** Ein Roséwein, der allein oder zu verschiedenen Gerichten genossen werden kann: Wurstplatte, Grillfleisch, geschmorter Schinken, Salate. Jung trinken.

**SERVIERTEMPERATUR:** 10 bis 12°C.

**LAGERFÄHIGKEIT:** 1 bis 2 Jahre.

