



## Rosé «L' Accent» AOC, Côtes de Provence 2022

Clos de l'Ours

<b>Kategorie:</b>	Roséweine
<b>Artikelnummer:</b>	1155222
<b>Grösse:</b>	75cl
<b>Land:</b>	FRANKREICH
<b>Region:</b>	Provence
<b>Alkohol:</b>	13.5%
<b>Rebsorte:</b>	Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah
<b>Lagerfähigkeit:</b>	bis 2026
<b>Allergen Hinweis:</b>	Enthält Sulfite

### Der Produzent

2012 beschlossen Fabienne und Michel Brotons ihrem alten Leben den Rücken zu kehren und Winzer zu werden. Ihre beiden Kinder Emilie und Fabien liessen sich nicht lange bitten und brachen ihr Studium ab, um in dem 14 Hektar grossen Weingut im Hinterland der Provence mitzuhelfen. Der Rebberg "Clos de l'Ours" ist von kühlenden Wäldern umgeben und profitiert von grossen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die alten Reben (im Durchschnitt 50 Jahre alt) wurzeln tief in den Kalksteinboden, und sorgen für die ausgeprägte Mineralität und Salzigkeit. Die Domaine wird biologisch bewirtschaftet und ist mittlerweile auch biodynamisch zertifiziert. Vinifiziert werden die Weine möglichst naturnah mit wenigen Eingriffen, wilden Hefen und Ausbau auf der Feinhefe. Diverse Auszeichnungen in der jungen Erfolgsgeschichte der Familie Brotons geben ihrem Qualitätsbestreben recht!

### Der Wein

Der Weinberg "Clos de l'Ours" ist von Wäldern umgeben und profitiert von grossen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Die alten Reben (im Durchschnitt 50 Jahre alt) wurzeln tief in den Kalksteinboden, und sorgen für die ausgeprägte Mineralität. Die Arbeiten erfolgen nach biologisch und biodynamischen Richtlinien und vinifiziert wird mit möglichst wenigen Eingriffen, wilden Hefen und Ausbau auf der Feinhefe.

### Der Charakter

Provence pur! Der Wein duftet nach roten Beeren, Südfrüchten, Zitrusfrüchten und nach mediterranen Kräutern. Im Gaumen ist er frisch, saftig und mit viel roter Beerenaromatik. Der Abgang ist frisch und elegant, so wie ein Rosé sein muss.

