



Art.-Nr.: 20404

## DOMAINE LAFAGE CENTENAIRE

<b>REBSORTEN</b>	Grenache Gris, Roussanne
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc-Roussillon
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Indication Géographique Protégée (IGP) Côtes Catalanes Blanc
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	0,3 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,9 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	9-11
<b>EAN</b>	3760031472005
<b>AUSBAU</b>	80% Grenache Blanc und Grenache Gris, 20% Roussanne

### BODEN

Mediterranes Klima, Kieselsteinböden mit minimaler Humusauflage. Alter des Weinbergs ca. 90 Jahre.

### BESCHREIBUNG

Manuelle Ernte der Trauben in zwei Durchgängen und Sortierung im Keller. Vorklärung des Mosts bei 0° während 20 Tagen. Gärung bei 16°C nach dem Absetzen. Malolaktische Gärung von 5% der Cuvée. Der Weißwein zeigt eine hellgrüne Farbe mit glänzenden Reflexen. In der Nase schöne Mineralität (Noten von Feuerstein), ein Hauch von Vanille und reifen Früchten (Birne, Pfirsich). Auf der Zunge voll und reich mit einer schönen Spannung. Der Wein zeigt eine subtile Mischung an Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Früchten und Mineralität. Langes Finale. Speiseempfehlung: Entenbrust, Lachs mit Sauerampfer, Gratin Dauphinois, Ratatouille, Paella, Tagliatelle Carbonara, Huhn mit Curry, Tajine vom Lamm, Sushis.