

Cru Classé Rosé Côtes de Provence 2017

Château de Galoupet



Cru Classé + Provence + Rosé = Château du Galoupet! Kann es ein schöneres Rosé-Erlebnis geben als diese Köstlichkeits-Formel?

Weintyp	Rosé
Produzent	Château de Galoupet
Region	Provence
	Cinsault
	Syrah
Rebsorte(n)	Grenache
	Rolle
	Mourvèdre
	Tibouren
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2019
Ausbau	Edelstahltank
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Internationale Pressestimmen

Bewertungen älterer Jahrgänge

2 Sterne (2/3) Guide Hachette des Vins für den Jahrgang 2015

"Vin remarquable. D'intenses et très élégantes notes de fruits à noyau (pêche de vigne) et d'agrumes dominant le nez de ce vin couleur corail très pâle aux reflets argentés. La bouche est des plus harmonieuses, associant rondeur avenante, vivacité fringante et fruité soutenu, à laquelle une finale longue et enrobante apporte une touche supplémentaire de gourmandise. Un rosé de gastronomie, à la fois généreux et dynamique."

Médaille d'argent Vinalies internationales 2016 für den Jahrgang 2015

Silver Decanter World Wine Awards 2015 für den Jahrgang 2014

"An elegant, nuanced nose of strawberry aromas. Medium bodied and fresh, the finish is flora. Delicate and attractive, a super rosé of grace and charm."

90 Punkte Wine Enthusiast für den Jahrgang 2014

"Galoupet's vineyards are close to the sea, giving the wine a delicious freshness. It is crisp with layers of fruits and acidity. Full in the mouth, this is a wine with a great place at the table." – Roger Voss, Juli 2015

90 Punkte Gilbert&Gaillard für den Jahrgang 2014

"Robe saumoné pâle. Nez fin, parfums d'agrumes et d'épices douces, ambiance minérale mentholée. Bouche délicate, matière soyeuse, texture élégante. Les parfums s'harmonisent et s'expriment avec justesse et finesse. A déguster lors d'une longue soirée."

Goldmedaille und Best of Show Provence Mundus Vini 2015 für den Jahrgang 2014

Silver Medal Concours Mondial de Bruxelles 2015 für den Jahrgang 2014

Der kleine Johnson Weinführer 2015 über die Appellation Côtes de Provence

"Die große Appellation steht hauptsächlich für Roséwein, deren Qualität immer besser wird (nirgendwo sonst wird Rosé so ernst genommen). Gute Weine aus einer beeindruckenden Landschaft."

Wine in Black-Bewertung: 93 P

Sie gehört zu den ebenso legendären wie immer noch raren Ehrentiteln der Weinnation Frankreich: die Qualifizierung als Cru Classé! Meistens wird sie mit großen Bordeaux- und Burgunder-Weinen in Verbindung gebracht, doch in der Provence - Heimat der wohl besten Rosé der Welt - ist eine kleine Elite an Spitzen-Weingütern auch für ihre Rosé-Weine in Besitz des Cru Classé-Status'. Eines davon ist das Château du Galoupet, deren klassischer Rosé so faszinierend ist, wie der Landstrich aus dem er stammt.

In einem luziden Pfirsich-Pink schimmert der Wein im Glas. Das vielschichtige Bouquet lockt mit exotischen Früchten wie Lychee und Tamarillo, reifem Kernobst wie Pfirsich und Mirabellen, Zitrusfrüchten wie Pampelmuse und Limone und einem Touch blühender Frühlingswiese. Auf der Zunge zeigt sich nochmal die ganze Eleganz eines Cru Classé aus der Provence mit fein getakteter Weinsäure, fruchtiger, freilich seriöser Struktur, viel Schmelz bei kühler Frische und einem ausgesprochen animierenden Nachklang.

Das ist Poesie im Glas und passt vorzüglich zu mediterranen Salaten, Fisch vom Grill oder zur raffinierten veganen und vegetarischen Küche!

Weingut

Das malerische Weingut Château du Galoupet hat seinen Sitz in La Londe les Maures, ca. 100 km südöstlich von Aix-en-Provence. Schon die ersten Frankreichkarten vom Sonnenkönig Louis XIV. sollen die Grundrisse des heutigen Geländes berücksichtigt haben. Das Gutsgebäude liegt gleich in Mittelmeernähe und bietet einen atemberaubenden Blick auf Hyères les Palmiers und die Porquerolles-Inseln.

Vinifikation

Château du Galoupet Cru Classé Côtes de Provence Rosé 2017 ist eine Cuvée aus den Rebsorten Cinsault (40 %), Grenache (40 %), Syrah (5 %), Rolle (5 %), Mourvèdre (5 %) und Tibouren (5 %). Der Ertrag der Reben liegt bei 45 hl/ha, das Terroir ist von Schiefer und Kalkstein geprägt. Die Handlese dauerte vom 16. August bis zum 10. September. Nach sorgfältiger Auswahl der Trauben, wurden sie entrappt und sanft angepresst. Die darauffolgende Mazeration erfolgte nach der Saignée-Methode und dauerte zwischen 4 und 8 Stunden und zwar bei niedriger Temperatur und ohne Luftkontakt. Die Fermentation fand dann bei 16°C statt.