

Kylie Minogue & Château Sainte Roseline Cru Classé Rosé Côtes de Provence 2021

Château Sainte Roseline



Aus der Zusammenarbeit der Pop-Ikone Kylie Minogue und eines der ältesten und besten Weingüter der Provence ist dieser Cru Classé de Provence Rosé im Saint-Tropez-Stil entstanden, den es in Deutschland exklusiv bei Wine in Black gibt!

Weintyp	Rosé
Produzent	Château Sainte Roseline
Region	Provence Cinsault Syrah
Rebsorte(n)	Grenache Noir Carignan Cabernet Sauvignon
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	13 %
Reifepotenzial	bis 2028
Ausbau	Edelstahltank, Betontank, Eichenfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

92/100 Punkte Decanter

"The historical classification of Provence properties was made in 1855; 23 domains were selected of which only 18 still exist – and one of these is Ch. Ste Roseline, the source of Kylie

Minogue's Provence rosé. This petal-pink 'Cru Classé' wine comes from some of the property's best vineyards. Look out for creamy, tender aromas of peach, hawthorn flower and almond. On the palate, the wine is dry, structured and vinous, with almond, peach and lemon flavours, and even a hint of green olive. This is a more concentrated, glycerous, resonant and food-friendly wine than the prettier, perter but slightly shorter Côtes de Provence Rosé." - Andrew Jefford

Wine in Black-Bewertung: 93P

"Es war 2017 in Nashville, ich hatte gerade die Aufnahmen für mein 14. Album abgeschlossen. Wir hatten sehr dichte Tage hinter uns. Mein Manager und ich ließen uns nach Luft schnappend in die Sessel fallen. Ich sah mir die Weinkarte an und bestellte einen Rosé aus der Provence. Er war sehr frisch, sehr gut. Ich sagte, ein bisschen wie ein Witz: Ich möchte einen Wein wie diesen machen", erklärte die australische Künstlerin der französischen Zeitung Le Figaro vor einigen Monaten, als ihr erster Rosé Cru Classé in Zusammenarbeit mit dem Château Sainte Roseline lanciert wurde. Es ist klar, dass ein Star wie Kylie Minogue für einen Rosé der Spitzenklasse nicht irgendein Weingut aussucht, sondern eines der besten. Beim Château Sainte Roseline war sie an der richtigen Adresse. Schließlich ist es eines der ältesten und gleichzeitig modernsten Güter der Provence, das auf das 11. Jahrhundert zurückgeht und 1955 zu den 23 Weingütern gehörte, die den Status Cru Classé de Provence erhielten. 1994 hat Bernard Teillaud das Anwesen vollständig renovieren lassen. Seit 2011 führen Aurélie Bertin und Delphine Meunier das Anwesen und haben es zu einem Zentrum des modernen Rosé-Stils der Provence entwickelt, der auch gerne als Saint-Tropez-Stil bezeichnet wird. Der Cru Classé präsentiert sich im eleganten Outfit, doch erst am Gaumen offenbart sich die ganze Klasse - und das völlig ohne Starallüren!

Tasting Note

Der Cru Classé Rosé zeigt eine an Blüten und an Lachs erinnernde Robe mit Aromen von Orangen und Pfirsichblüten, Weißdorn und Geißblatt mit der Frucht von Grapefruits, Pfirsichen und Aprikosen. Verbunden ist die Frucht mit kühlen Noten von Minze, Kalk und noch grünen Mandeln. Am Gaumen präsentiert sich der Rosé saftig und frisch mit einer eleganten, seidigen Cremigkeit, Kraft und Konzentration und einer lebendigen, leicht druckvollen Säurestruktur, die in langes, reiches und saftiges Finale führt.

Passt zu

mediterranen Salaten, gegrilltem Fisch mit gekräutertem Risotto, zu Fischsuppe und Meeresfrüchten

Weingut

Das malerische Weingut Château Sainte Roseline hat seinen Sitz in Les Arcs-Sur-Argens an der französischen Riviera, ca. 40 Kilometer entfernt von Saint-Tropez und 100 Kilometer von Cannes. Das historische Anwesen befindet sich seit Generationen in Familienbesitz, zum eindrucksvollen Besitz gehören mit einer Kapelle und einem Kreuzgang aus dem Mittelalter zwei historische Denkmäler. Das Weingut Château Sainte Roseline selbst ist seit 1955 als eines der seltenen und exklusiven A.O.P Cotes de Provence Cru Classé klassifiziert. Die Böden sind geprägt von Ton und Kalkstein, die Nähe zum Mittelmeer bringt kühlende Winde mit sich.

Im Jahr 2007 hat Aurélie Bertin die Leitung übernommen und seitdem die Modernisierung des Château vorangetrieben. Der Keller ist auf dem neusten Stand und wo möglich wird nachhaltig angebaut. Zum Weingut gehören heute 110 Hektar Rebfläche, die mit elf provencetypischen

Rebsorten bepflanzt sind: Syrah, Mourvèdre und Cabernet Sauvignon für die Rotweine sowie Rolle und Sémillon für die Weißweine. Für die Roséweine kultiviert man Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault und Tibouren, eine Rebsorte, die fast ausschließlich in der Provence zu finden ist und häufig Cuvée-Partner der berühmten Provence-Rosé ist.

Vinifikation

Der Kylie Minogue & Château Sainte Roseline Cru Classé Rosé Côtes de Provence 2021 ist eine Cuvée mehrerer Sorten, die in Ton- und Kalkböden wurzeln. Nach der Lese am frühen Morgen wurden die Trauben sorgfältig sortiert und entrappt. Pneumatische Pressen werden in einer sauerstofffreien Umgebung durch Schwerkraft beschickt, um das Frischepotenzial zu erhalten. Der Most durchläuft je nach Rebsorte eine kühle Vorvergärung von 5 bis 10 Tagen, gefolgt von einem Absetzen, um klare Säfte zu erhalten. Der Gärungsprozess dauert zwischen 10 und 14 Tagen unter kontrollierten Temperaturen. Die Weine reifen dann in Fässern und Cuves auf der Feinhefe, die immer mal wieder aufgerührt wird.