

## *'Passe Colline' AP - Rosé* *Artisans Vignerons RhonéA*

Pierre Blachon, ursprünglich Apotheker, gründete dieses Weingut 1956. Im Weingut wird ausschließlich mit den neuesten Techniken gearbeitet, jedoch mit Respekt vor der Tradition und ihrer natürlichen Umgebung. Es wird völlig vegan gearbeitet, während der Weinherstellung werden keine tierischen Produkte verwendet. Die Trauben, von Hand gepflückt, reifen mehrere Monate in großen Eichenfässern.

Das Weingut liegt im Süden Frankreichs, zwischen Mont Ventoux und Dentelles de Montmirail. Die Appellation hat seit 1973 den Status einer AOC und ist nach dem 1.912 Meter hohen Mont Ventoux benannt.

Anbaugebiet:	Ventoux/Frankreich
Rebsorte:	Grenache, Cinsault, Syrah
Boden:	Sandsteinterrassen, Schuttböden mit Rollkies
Alkohol:	12,5 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	0,26 g/l
Säure:	3,25 ‰
Serviertemperatur:	8 - 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	3 506 707 002 110

VEGAN



Art.-Nr. 27064

Charakteristik:	Dieser Wein besticht durch seine feine Himbeernoten, würzige Elemente und provenzalische Kräuter. Am Gaumen überzeugt er mit einer rassigen Säure, die für Frische sorgt und einem kraftvollem, aber ausgewogenen Körper.
Passend zu:	Passt hervorragend zu Antipasti, gegrilltem Fisch, mediterraner Küche und hellem Fleisch