



## Rosé «Les Ribes du Vallat» - Bio zertifiziert

|                   |                                |
|-------------------|--------------------------------|
| Produzent         | Château Juvenal                |
| Land/Gebiet       | Frankreich/Rhône               |
| Appellation       | Ventoux AOP                    |
| Jahrgang          | 2022                           |
| Produkt           | Roséweine                      |
| Traubensorte(n)   | Cinsault (50%), Grenache (50%) |
| Ausbau            | Im Edeltank ausgebaut          |
| Alkoholvolumen    | 13.5%                          |
| Restzucker        | 1.4 g/l                        |
| Trinktemperatur   | 8 bis 10 Grad                  |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2025                 |
| Inhalt            | 75 cl                          |
| Produzierte Menge | 12000 Flaschen                 |

Im Jahr 2001 kaufte Anne-Marie und Bernard Forestier das Château Juvenal und die dazugehörenden 10 Hektar Rebflächen. Gemeinsam mit der Nachbarsfamilie Alban wurde ein neuer Weinkeller errichtet, damit die Trauben – die bis anhin an die lokale Cooperative gingen – selber zu verarbeiten. Im Keller ist der junge Sebastian Alban verantwortlich, im steht der Star-Önologe und Grenache-Magier Philippe Cambie zur Seite. Und zu guter Letzt erfolgte 2009 die Bio-Zertifizierung für den gesamten Betrieb.

Der Bio-Rosé vom Château Juvenal stammt aus der Region Ventoux im Rhôneal. Direkt gepresst aus den Traubensorten Grenache und Cinsault, spontan vergoren und in Edelstahl ausgebaut. In der Tradition der südfranzösischen Rosés vereint dieser harmonisch frische, lachsrote Wein herbe, appetitanregende Frucht mit aromatischer Eleganz.