



Rosé «Les Ribes du Vallat» - Bio zertifiziert

Produzent	Château Juvenal
Land/Gebiet	Frankreich/Rhône
Appellation	Ventoux AOP
Jahrgang	2023
Produkt	Roséweine
Traubensorte(n)	Cinsault (50%), Grenache (50%)
Ausbau	Im Edeltank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	12000 Flaschen
Preis CHF	13.50

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 Edeltank ausgebaut. In der Tradition der südfranzösischen Rosés vereint dieser harmonisch frische, lachsrote Wein herbe, appetitanregende Frucht mit aromatischer Eleganz.