

IGP Méditerranée Weiß ROUSSANNE



Terroir

- ◆ 2ha Einzellagen in der Talebene
- ◆ Tonhaltiger Boden mit Kieselsteinauflagen
- ◆ Alter der Reben: 15 Jahre



Rebsorten

- ◆ 100% Roussanne



Weinbereitung

Schnelle, schonende Pressung und Vorklärung der Maische. Dann kühle Gärung bei max. 17°C in Edelstahltanks zur optimalen Aromaförderung. 6-monatiger Ausbau im Edelstahltank, dann Abfüllung im Frühjahr.



Verkostung

Farbe: leuchtende gelbe Farbe mit Reflexen
Geruch: Fruchtaromen von weißem Pfirsich und Birne, verfeinert von feinen exotischen Düften
Geschmack: frischfruchtiger Geschmack, ausgewogen und mineralisch im Abgang



Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 9-10°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 3 Jahre

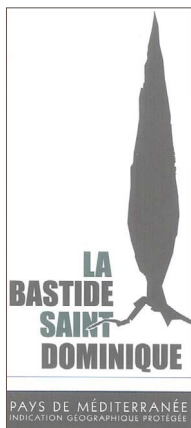


Speiseempfehlung

- ◆ Gebratene Seezunge
- ◆ Kreolische Hühnerbrust mit Kochbanane
- ◆ Artischockenpfanne mit geräuchertem Lachs

La Bastide Saint Dominique betreibt biologischen Qualitätsweinbau.





IGP Méditerranée Rosé CENTIFOLIA



Terroir

- ◆ 2ha Einzellagen in Nord-Süd-Ausrichtung
- ◆ Ton- und kalkhaltiger Boden mit Kieselsteinauflagen
- ◆ Durchschnittsalter der Reben: 15-30 Jahre



Rebsorten

- ◆ 70 % Grenache
- ◆ 30 % Egiodola



Weinbereitung

Schnelle, schonende Pressung und Vorklärung der Maische. Dann kühle Gärung bei max. 17°C in Edelstahltanks zur optimalen Aromaförderung. 6-monatiger Ausbau im Edelstahl; dann Abfüllung im Frühjahr.



Verkostung

Farbe: klar leuchtendes Pink-Rosé
Geruch: frische Fruchtaromen von Sauerkirsche, Zwetschgen und Blutorange
Geschmack: elegante frischfruchtige Art – idealer Sommer-Rosé



Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 9-10°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 3 Jahre

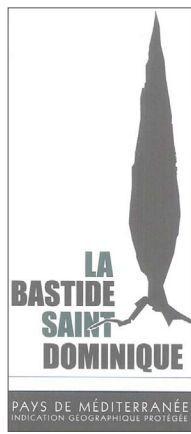


Speiseempfehlung

- ◆ Farcis Niçois
- ◆ Spinat-Ziegenkäse Lasagne
- ◆ Pissaladière mit Zwiebeln und Oliven
- ◆ Sushi

La Bastide Saint Dominique betreibt biologischen Qualitätsweinbau.





IGP Méditerranée Rot

SYRAH - MERLOT



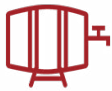
Terroir

- ◆ 4 ha Einzellagen in der Talebene
- ◆ Tonhaltiger Boden mit Kieselsteinauflagen
- ◆ Alter der Reben: 15-30 Jahre



Rebsorten

- ◆ 50% Syrah
- ◆ 50% Merlot



Weinbereitung

18-25 Tage klassische Maischegärung (Eintauchen des Tresterhutes, max. 28°C Gärtemperatur). Ausbau des Jungweines über 8 Monate in Edelstahltanks, dann Abfüllung.



Verkostung

Farbe: Dunkles Granatrot
Geruch: delikate Aromen an roten Früchten (Cassis, Kirsche, Zwetschge)
Geschmack: gehaltvoll und vollmundig , unkompliziert und harmonisch im Abgang



Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 15-16°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 4 Jahre

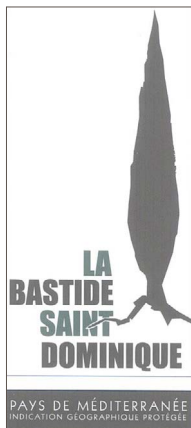


Speiseempfehlung

- ◆ Geflügelleberterrine
- ◆ Briochewürstchen
- ◆ Mariniertes Huhn mit Paprika im Salat
- ◆ "Süß-sauer"-geröstetes Kaninchen

La Bastide Saint Dominique betreibt biologischen Qualitätsweinbau.





IGP Méditerranée Rot

GRENACHE VIEILLES VIGNES



Terroir

- ◆ 0,95 ha Einzellage in der Talebene
- ◆ Tonhaltiger Boden mit Kieselsteinauflage
- ◆ Alter der Reben: im Jahre 1966 gepflanzt



Rebsorten

- ◆ 100% Grenache



Weinbereitung

21 Tage klassische Maischegärung (Eintauchen des Tresterhutes, max. 28°C Gärtemperatur). Ausbau des Jungweines über 9 Monate in Edelstahltanks, dann Abfüllung.



Verkostung

Farbe: Leuchtendes Purpurrot
Geruch: delikate Aromen an roten Früchten (Cassis, Kirsche,..)
Geschmack: samtig-fruchtige Geschmacksfülle, sehr komplex wegen den alten Reben. Delikat



Trinktemperatur und Lagerung

- ◆ Ideal: 15-16°C
- ◆ Lagerungspotential: bis 4 Jahre



Speiseempfehlung

- ◆ Schafkäse-Terrine mit Paprika
- ◆ Speck-Roquefort-Torte
- ◆ Gebratenes Hähnchen mit frische Kräutern