

Chateau La Lieue

Batilde Philomène Rosé 2025



PROVENCE

ROSÉ

BIO

Art. Nr.	5651
Rebsorten	Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre
Boden	Ton, Kalk
Höhenlage	ca. 220 m ü.M.
Ausbau	Edelstahltank, kurze Mazeration
Alkohol	12,5% Vol.
Anbaugebiet	AOP Côteaux Varois en Provence
Allergene	Enthält Sulfite

Herstellung

Handlese bei Nacht, um die Frische der Aromen zu bewahren. Kurze Mazeration für die typische hell-lachsrosa Farbe, anschließend Fermentation und Ausbau im Edeltank. Betont trocken ausgebaut, um einen animierenden, komplexen Rosé mit seidiger Textur zu erzielen.

Lage

Der Name „Batilde Philomène“ ehrt die Gründerin des Château. Sie war die Witwe eines Seidenhändlers aus Lyon und rief 1876 das Weingut ins Leben. Die Weinberge liegen auf ca. 230 Metern im malerischen gebirgigen Hinterland der Côte d’Azur bei Brignoles auf Ton-Kalk-Böden.

Verkostungsnotiz

Brillantes Hell-Lachsrosa. Komplexes Bouquet von Kirschen, Maulbeeren, schwarzen Johannisbeeren und kandierten Veilchen, dazu würzige Noten von Zedernholz, schwarzem Pfeffer und Kräutern. Betont trocken, dunkelwürzig im Auftakt, gefolgt von intensiver Frucht und salziger Mineralität. Seidiger Körper, komplexes Spiel – ein Rosé mit Hand und Fuß.

Das Weingut

Château La Lieue wurde 1876 von Batilde Philomène, Witwe eines Seidenhändlers aus Lyon, gegründet und wird in der 5. Generation von der Familie Vial betrieben. Das Anwesen umfasst 300 ha Eichen, Schirmkiefern und Olivenbäume sowie 70 ha Rebfläche in der renommierten AOC Coteaux Varois. Seit 1997 wird der Weinbau biologisch betrieben – ein charmantes Weingut im malerischen Brignoles, im gebirgigen Hinterland der Côte d’Azur.

