

Chateau La Lieue

La Lieue Rosé 2025



PROVENCE

ROSÉ

BIO

Art. Nr.	5650
Rebsorten	Cinsault, Grenache, 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 optimal zu bewahren. Kurze Mazeration für die typische helle Lachsfarbe, anschließend Fermentation und Ausbau im Edeltank. Trocken ausgebaut mit unter 1 g/l Restsüße.

Lage

„La Lieue“ – ein altes französisches Längenmaß – verweist auf die Ausdehnung des Anwesens im gebirgigen Hinterland der Côte d’Azur bei Brignoles. 70 Hektar Rebfläche auf Ton-Kalk-Böden auf ca. 230 Metern, eingebettet in 300 Hektar Eichen, Schirmkiefern und Olivenbäume.

Verkostungsnotiz

Helles Lachsrosa. Dezent aromatisch und fruchtbetont: rote Johannisbeeren, Erdbeeren, Rhabarber und Williams-Christ-Birne, dazu Wildrosen, Lavendel und mediterrane Kräuter. Am Gaumen ein raffiniertes Spiel zwischen Fruchtschmelz, Salzigkeit, frischer Säure und kräftigem Körper – elegant und universell einsetzbar.

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.

