



CUVÉE MONTPLO

SKU: 12463



Hinweis auf Allergene	enthält Sulfite
Land	Frankreich Südwest
Herkunft	Vin de France
Weingut	Cave de Cruzy
Rebsorte	80% Colombard, 20% Ugni Blanc
Beschreibung	Schöne hellgoldene Farbe. In der Nase Aromen von weißen Blüten und Aprikosen. Am Gaumen intensiv fruchtig und blumig. Schön ausgewogen
Boden	Ton-Kalkboden
Restzucker	6,80 g/l
Säure	4,10 g/l
Alkohol	11,90 %Vol
Empfehlung	Als Aperitif. Zu Salaten und Fischgerichten
Trinktemperatur	8 °C bis 10 °C
Trinkreife	Jetzt



Langtext

La Cave des Vignerons de Cruzy Önologen sind auch nur Ingenieure: Bitten Sie einen, er möge Ihnen in einfachen Worten die Vorzüge seines Unternehmens oder seines Produkts erklären, und Sie können sicher sein, dass die Antwort nur ein Ingenieur versteht. Florence Sechet ist die leitende Önologin der Genossenschaft von Cruzy. Als wir sie nach den Besonderheiten des Terroirs ihrer Kooperative fragen, sprudelt es nur so aus ihr heraus: Lehmalkböden, weiße Kiesel, Photosynthese, Seewind . Sie gerät geradezu in Schwärmen. Bei der Probe übersetzen wir uns das mit "warme, fruchtbetonte Rote" und "frische, saftige Weiße". Florence kann die klassische Karriere der neuen Winzergeneration im Languedoc vorweisen: Hochschul-Studium, Auslandsaufenthalt, vorzugsweise in Übersee, assistant wine maker, chief wine maker. Irgendwann zog es sie zurück in die Heimat. Sie fand einen Job als Chef-Önologin einer kleineren Genossenschaft im Languedoc und machte in der Szene von sich Reden. Da war es nur eine Frage der Zeit, bis Direktor José Rozich mit dem sicheren Blick für Talente die energische junge Frau ins Boot der Vignerons de Cruzy holte. Der ultramoderne Keller der Kooperative ist jetzt schon einige Jahre ihr Reich und die Weine aus Cruzy tragen ihren Stempel: moderne, fruchtbetonte Rot- und Weißweine, die ihre Herkunft, ihr Terroir deutlich erkennen lassen.