



## Domaine de Loubadère 2017

Château Saint-Pierre de Mejans



Artikel Nr.	04850
Land	Frankreich
Herkunft	Gascogne; Frankreich
Rebsorte	Gros Manseng (16 %), Sauvignon Blanc (7 %), Colombard (59 %)
Qualitätsbezeich.	VdP Côtes de Gascogne
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	7 - 9°C
Ausbau	Die Gärung erfolgt bei 16°C für 12 bis 18 Tage. Dann liegen die Weine für ungefähr 2 Monaten auf der Hefe.
Boden	Lehm-Kalk und Boulbenne
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Kräftiges Gelb mit grünen Reflexen, ausgeprägte Aromen von Zitrusfrüchten und hellem, weißen Obst.
Empfehlung	Aperitif, Salate, Fisch, Krebstieren, weißem Fleisch
Über den Winzer	Das Weingut ist ein Klostergebäude aus dem 12. Jahrhundert, in dem aus den Rebsorten Grenache, Syrah und Carignan ein körperreicher, intensiver dennoch eleganter Rotwein produziert wird.