Produktpass

Cos de la Roque Blanc IGP

Domaine Saint Lannes

Artikelnummer:	248033
Rebsorte:	Colombard, Gros Manseng
Qualität:	IGP
Appellation:	Côtes de Gascogne
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Gascogne
Alkohol:	12 % Vol.
Restzucker:	4,7 g/L
Säure:	7,8 g/L
Ausbau:	Stahltank
Trinktemperatur:	6-8 Grad

Expertise:

exotisch-fruchtig nach Papaya, Mango, Melone und Kiwi, leicht würzig, sommerhaft, sehr erfrischend und typisch südfranzösisch

Geschichte:

Colombard ist auch eine Hauptrebsorte für edle Cognac-Brände, hier in der Gascogne, einer durch die berühmten drei Musketiere geprägten Region, bringt sie in der Regel einfache Weißweine im Stile eines Landweins.

Das dies nicht zwangsläufig etwas mit der Qualität in der Flasche zu tun haben muss, merkt man bei der Cos de la Roque – Linie direkt, die Weiße Cuvée mit Gros Manseng ist extrem fruchtig und exotisch, der perfekte Speisengebleiter für Meeresfrüchte…ein paar frische Austern, Kaisergranat … Jakobsmunscheln…eine Flasche Cos de la Roque Blanc und die Welt ist in Ordnung!