

Arc du Soleil Sable de Camargue Rosé - 2023

Ein genussvoller Ausflug in das sonnenverwöhnte Herz der Camargue, der Frische und Finesse verspricht.

VORSTELLUNG

Unser Rosé AOP Sables de Camargue ist eine Ode an die mediterrane Lebensart. Er ist der ideale Begleiter für sommerliche Salate, gegrillten Fisch oder kann auch einfach als Aperitif in geselliger Runde genossen werden.

DER JAHRGANG

Dem Jahrgang 2023 des AOP Sable de Camargue kamen wunderbare Wetterbedingungen zugute. Der Frühling war idyllisch mit gemäßigten Temperaturen und einer ausgewogenen Niederschlagsmenge, wodurch eine hervorragende Blüte und Knospenbildung sichergestellt wurde. Der Sommer selbst war zwar heiß, aber durch den maritimen Einfluss gemäßigt und begünstigte eine gleichmäßige Reifung der Trauben ohne übermäßigen Wasserstress. Durch diese idealen Bedingungen waren die Beeren bei der Lese vollständig ausgereift und besaßen eine mittlere Größe, eine dünne Haut und eine bemerkenswert aromatische Konzentration.

LAGE

Die geschützte Herkunftsbezeichnung AOP Sables de Camargue befindet sich in einem symbolträchtigen, wilden Landstrich der Provence. Die Appellation erstreckt sich hauptsächlich entlang der Mittelmeerküste zwischen Arles, Les Saintes-Maries-de-la-Mer und Aigues-Mortes und umfasst ein ausgedehntes Gebiet mit küstennahen Ebenen und Deltas. Das Terroir der Sables de Camargue besteht überwiegend aus sandigen Schwemmlandböden, die aufgrund der unmittelbaren Nähe zum Mittelmeer einen hohen Salzgehalt aufweisen. Durch die durchlässigen Böden wird eine tiefe Verwurzelung der Reben begünstigt, sodass die Pflanzen Trockenperioden überstehen und an wichtige Nährstoffe herankommen können, wodurch sich eine ausgeprägte Mineralität bei den Weinen ausbildet.

TERROIR

Das mediterrane Klima ist geprägt von heißen, trockenen Sommern und milden Wintern. In diesem Landstrich scheint die Sonne mit mehr als 300 Sonnentagen im Jahr außergewöhnlich häufig. Der maritime Einfluss spielt eine entscheidende Rolle, denn er reguliert die extremen Temperaturen und versorgt vor allem in den trockeneren Monaten die Region mit einer wohltuenden Feuchtigkeit. Und eben dieses günstige Klima trägt zusammen mit den auflandigen Winden zu einer optimalen Reifung der Trauben bei und bewahrt gleichzeitig ihre natürliche Säure. Die Parzellen sind überwiegend in geringer Höhe bepflanzt, nur einige Meter über dem Meeresspiegel.

WEINHERSTELLUNG

Die Vinifizierung der Rosés der Sables de Camargue erfolgt hauptsächlich durch direkte Pressung, an die sich eine Gärung bei niedrigen Temperaturen anschließt, um die fruchtigen und blumigen Aromen dieses einzigartigen Terroirs zu bewahren.



REBSORTEN

Ugni blanc, Grenache blanc, Grenache gris, Grenache noir

12,50 % VOL.

SERVIEREN

Serviertemperatur: 8-10°

ALTERUNGSPOTENTIAL

2 bis 3 Jahre

VERKOSTUNG

Leuchtende, klare, strahlende Farbe in einem intensiven Fuchsiaton. Die ausgesprochen blumige Nase enthüllt eine wunderbare Aromenfülle mit Noten von Hibiskus und Frangipani, die durch Zitrusnoten wie Calamondinorange und Orangenblüte noch betont werden. Am Gaumen üppig und weich zeigen sich eine fleischige Textur und verführerische Aromen von Orangenblüte, Iris und Garrigue, die in einen langen, sehr mineralischen Abgang münden, der vom sandigen Terroir zeugt.

SPEISENEMPFEHLUNGEN

Gegrillter Wolfsbarsch mit Fenchel, Schweinekotelett mit Thymian und grobkörnigem Senf, Kuhmilch-Frischkäse, kandidierte Früchte, Salat mit Wassermelone/ Melone und Minze.

TESTBERICHTE UND AUSZEICHNUNGEN

Decanter 89/100

"The newest rosé in the Perrin portfolio comes from the Sable de Camargue appellation, recently upgrade from IGP to AC status, on the sandy soils of Camargue, where Grenache Gris reigns supreme and where rosé is more of a classic 'gris' in style. Restrained on the nose, the wine shows typicity of this terroir with pronounced saline minerality and the textured character of the Grenache Gris. Crunchy redcurrants, unripe green apples, saline white peach and mineral length with pippy, pithy, crunchy acidity."

Decanter, 11/03/2024

