

Gris Trias Cévenol - IGP Ardèche 2025

Cave de Lablachère · IGP · Côteaux de l'Ardèche, Frankreich



Knackig trockener Rosé aus der Ardèche mit frischem Duft nach roten Früchten und klarer Eleganz.

Aromaprofil. Blassrosa, fast grau im Glas, mit brillanten Reflexen. In der Nase zarte Aromen von Erdbeere und Himbeere, dazu ein Hauch Zitrus und eine feine Würze. Am Gaumen trocken, weich und spritzig zugleich, getragen von einer feinen Säure und der mineralischen Frische, die das Trias-Terroir diesem Wein mitgibt. Ein unkomplizierter, eleganter Sommer-Rosé, gut gekühlt bei 8 bis 10 Grad am besten.

Herstellung. Direktes, schnelles Pressen der Trauben unmittelbar nach der Ernte, dadurch die helle, gris-typische Farbe. Anschließend temperaturkontrollierte Gärung im Edelstahltank, um Frische und Frucht zu bewahren.

Herkunft. Lablachère, Ardèche, Südfrankreich.

Terroir. Der Name Trias Cévenol verweist auf ein erdgeschichtliches Erbe: Vor rund 250 Millionen Jahren entstanden hier Böden aus feinem Sandstein (Grès), durchzogen von wärmespeichernden Tonlinsen. In Höhenlagen zwischen 200 und 500 Metern sorgen heiße Tage und kühle Nächte für Aromenvielfalt, Frische und die mineralische Note dieses Rosés.

Rebsorte. 100% Grenache.

Nachhaltigkeit. Die Cave de Lablachère ist eine genossenschaftliche Kooperative, die seit 1928 rund 100 Winzer vereint. Sie steht für gemeinschaftlichen Weinbau, der Tradition, Handwerk und Verantwortung für die Region miteinander verbindet.

Pairing. Apéro auf dem Balkon, Salate, Gegrilltes, Fisch und leichte Sommergerichte.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2025

REBSORTE

Grenache

HERKUNFT

Côteaux de l'Ardèche, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

IGP

ALKOHOLGEHALT

13 % vol.

TRINKTEMPERATUR

10 °C

FÜLLMENGE

0,75 l

PASST ZU

Tapas, Sommerlicher Blattsalat, Gegrillte Dorade

Enthält Sulfite.

