

ROCCA MAURA

VIGNERONS DEPUIS 1922

Côtes du Rhône Rot Cuvée 1737

Im 18. Jahrhundert wurden Weine in Eichenfässern per Schiff transportiert. Roquemaure war damals ein wichtiger Hafen an der Rhône. Zur Unterscheidung von Fässern und Weinen schrieb ein königliches Edikt von 1737 vor, die Buchstaben CDR „La Coste du Rhône“ mittels einem heißen Eisen einzubrennen, um die Identifizierung zu erleichtern. Eine wunderschöne Appellation wurde geboren....



Rebsorten

- Überwiegend Syrah



Anbaugebiet

- steinige Lehm-Kalkböden, runde Kieselsteine und Kiesböden.
- Der maximale Ertrag pro Hektar sind 41 Hektoliter.



Weinherstellung

- Gärung während einer Woche
- Dreiwöchige Mazeration tägliches
- Tägliches Umpumpen
- Ausbau in 300 l Fässern und Betontanks während 12 Monaten.
- Dann Verschnitt



Weinprobe

- **Farbe** : klar rubinrote Farbe mit bis ins Voilette gehendem Schimmer. Glänzend.
- **Aroma** : Aromatisch, Aromen von schwarzen Früchten (Brombeeren, Kirschen), Gewürze und Rösttöne. Nach dem öffnen entwickeln sich Vanille- und feine Holznoten
- **Geschmack** : Die Tannine sind präsent und sanft, ein ausgewogener und vollmundiger Wein.



Verkostungstemperatur

14-16°C



Lagerfähigkeit

Direkt trinken, kann aber bis zu 3 Jahren gelagert werden.



SCA ROCCA MAURA – 1 rue des Vignerons – 30150 Roquemaure – FRANCE

TEL +33 (0)4 66 82 82 01- contact@roccamaura.com – www.roccamaura.com

Siret 775 923 196 000 15 - TVA FR72 775 923 196 – ACCISE FR093312E0020