

Classique Blanc IGP Pays d' Oc

Jahrgang: 2023
Erzeuger: La Grange
Art. Nr.: 405.509

Herkunftsland: Frankreich
Region: Languedoc
Ort des Gutes: Gabian



Auszeichnungen

Mundus Vini Summer Tasting: Silber (Jg. 2022)

Catavinum: Silber (Jg. 2018)

International Wine Awards: Bronze (Jg. 2017)

Weingut / Erzeuger

Dem Paradies so nah

Classique, Terroir, Tradition, Castalides - so wohlklingend die Namen, so wohlschmeckend, ausdrucksvoll und individuell sind auch die Weine von La Grange.

La Grange ist ein traditionsreiches Weingut, dem Renate und Rolf Freund im Jahr 2008 neues Leben einhauchten. In einer paradiesischen Landschaft entstehen dort heute die spannendsten Weine und Olivenöle des Languedoc. Im Einklang mit der Natur erzeugt La Grange inmitten der Garigue, dem typischen Buschwald der Mittelmeerlandschaft, unverwechselbare Weine. Es duftet nach Rosmarin, Thymian, Liebstöckel und Lavendel. Der Gesang der Zikaden und der Vögel erfüllt die Luft - ein Paradies!

Das junge, dynamische Team des Weingutes lebt für die Reben und für die Weine.

Nicolas de Saint-Exupery ist der "Régisseur" wie es in Frankreich heißt und sorgt dafür, dass organisatorisch alles gut zusammenspielt.

Nicolas ist der Großneffe des berühmten Autors Antoine de Saint-Exupery (Le Petit Prince). Er ist ein erfahrener Weinmann. Er hat nahezu zwanzig Jahre lang das elterliche Weingut geleitet, bevor er nach La Grange kam.

Eric Thomas ist Chef Önologe des Weinguts. Er ist ein "Kind der Region", im Languedoc und mit Wein aufgewachsen. Er studierte in Montpellier und bringt nahezu 20 Jahre Berufserfahrung mit. Zuletzt war er der Önologe von La Croix Belle, einem renommierten Weingut im Languedoc.

Beratend zur Seite steht dem gesamten Team außerdem der erfahrene Kyriakos Kynigopoulos (Frankreichs Önologe des Jahres).

Kyriakos ist ein Star ohne Allüren. Er isst gern und er gerät ins Schwärmen über seine Weine. Er gibt den Weinen etwas von der Kühle, von der Finesse und von der Eleganz der großen Burgunder mit.

Für die Olivenölproduktion auf La Grange steht Eric Martin beratend zur Seite. Er hat ein Gut in der Ardeche, Domaine de la Magnanerie. Er macht dort ausschließlich Olivenöl, welches bei Flos Olei, der wichtigsten Prämierung für Olivenöl, in der Kategorie Öl aus mehreren Olivensorten als das weltbeste Olivenöl ausgezeichnet wurde.

Alle Arbeiten auf La Grange sind darauf ausgerichtet, die paradiesische Natur zu erhalten. Deshalb wird streng nach den Regeln von TERRA VITIS gearbeitet, dem wichtigsten Verband für nachhaltigen Weinbau.

Die Mühe hat sich gelohnt: La Grange ist zertifiziert in HVE Stufe 3 (Haute Valeur Environnementale). Das ist die höchste Stufe des wichtigsten staatlichen Siegels für nachhaltiges Wirtschaften. Nur so kann das Paradies auch ein Paradies bleiben

Für aktuelle Informationen besuchen Sie den Blog von La Grange auf:

<http://www.blog.domaine-lagrange.de/>

Beschreibung

Die Linie Classique - Fruchtig und gefällig Klassische Cuvées aus den klassischen Rebsorten des Languedoc. Einfach zu trinken, viel Frucht, weich und geschmeidig, eine belebende Frische und animierende zarte Süße. Durch ihren unbeschwerten Charakter werden sie im Handumdrehen zum Lieblingswein für jeden Tag.

Farbe:	helles Strohgelb
Rebsorte:	Chardonnay, Sauvignon Blanc
Charakteristik:	die frische Sauvignon-Frucht von Kiwi und Stachelbeeren vermählt sich elegant mit den saftigen Apfel- und Pfirsichnoten des Chardonnay, am Gauman ausblanciert wie der bunte Strauß auf den Etiketten, zugänglich und Frisch im Abgang
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	2 Jahre
Alkoholgehalt:	12,5 % vol.
Restzucker:	7 g/l
Gesamtsäure:	5,39 g/l

Gastromische Empfehlungen

passt hervorragend zu Gemüse- und Fischgerichten, zu Pasta und hellen Fleischsorten sowie zu hartem Käse

Stand: 29.03.2024 16:13 Uhr