

La Vernède



Château La Vernède Weisswein, im Eichenfass ausgebaut

AOC Coteaux du Languedoc

Rebsorten

Roussanne, Weisser Grenache

Boden

Die Roussanne von "Terre Rouge" befindet sich an den süd-westlichen Hängen der die Ebene des Aude dominierenden Hügel. Der Boden besteht aus rötlichem Mergel und Kalkplatten.

Der Weiße Grenache wurde auf dem Anbaugebiet "La Garrigue de La Vernède" angepflanzt.

Dies ist die höchstgelegene Parzelle der Domaine. Der Lehmboden ist kalkhaltig und kiesbedeckt.

Weinberg

Die Roussanne und der Weiße Grenache wurden 1994 gepflanzt. Der Boden wird mechanisch bearbeitet. Der Dünger ist ausschließlich tierischen Ursprungs. Von Hand wird eine Entblätterung vorgenommen, um eine bessere Reifung der Trauben zu ermöglichen. Die Erträge werden durch das Ausdünnen der Reben im Winter und bei Bedarf durch eine Vorlese im Juli, auf ca. 40 hl/ha für den weissen Grenache und 20 hl/ha für die Roussanne beschränkt.

Weinherstellung

Die Trauben werden leicht überreif gepflückt. Die Weinlese geschieht über Nacht. Es findet eine Mazeration als Vorgärung über 12 Stunden bei 10°C statt, gefolgt von einem schonenden Pressvorgang. Nur die ersten Säfte werden für diese Cuvée genommen. Der Most wird kalt (bei 6°C über 24 Stunden) vorgeklärt. Die Weinherstellung erfolgt in neuen Fässern aus französischer Eiche, deren Holz ausschließlich aus den Wäldern der Vogesen und der Nièvre stammt.

Ausbau

6 Monate Hefesatzlagerung in burgundischen Barriquefässern von 228 Litern mit wöchentlicher Kontrolle.

Produktion

Vertraulich und limitiert auf 2.400 Flaschen.

Verkostung

Die Farbe ist kristallklar, glänzend und golden mit grün-gelben Reflexen. Die Nase ist immer von grosser Finesse, delikater und elegant. Der Wein hat eine Note von getrockneten Herbstfrüchten (Birnen, Quitten) mit einem Ausklang von Vanille. Im Mund ist er raffiniert, fleischig, lang, mit einem anhaltenden Aroma von gerösteten Mandeln und Haselnüssen sowie von Toastbrot.

Dieser Wein hat eine bestimmte Haltbarkeitsdauer (4 bis 6 Jahre, je nach Jahrgang), ist aber auch jung sehr angenehm zu verkosten.

