

La Vernède



Château La Vernède Tradition Blanc

AOC Coteaux du Languedoc

Rebsorten

Roussanne, Grenache Blanc

Boden

Die Roussanne-Rebstöcke von "Terre Rouge" befindet sich an den süd-westlichen Hängen der das Flachland der Region Aude dominierenden Hügel. Der Boden besteht aus rötlichem Mergel auf einer Kalkplatte. Die weisse Spielart der Rebsorte Grenache wurde auf dem Anbaugebiet "La Garrigue de La Vernède" angepflanzt. Es ist die höchstgelegene Parzelle des Weinguts. Der Boden ist kalk und kieshaltig.

Weinberg

Die Rebsorten Roussanne und Grenache Blanc wurden 1994 angepflanzt. Der gesamte Weinberg wird mechanische bearbeitet. Der Dünger ist ausschließlich tierischen Ursprungs. Um eine bessere Reifung der Trauben zu ermöglichen, wird eine Blattaudünnung durchgeführt. Die Erträge werden durch Ausdünnen im Winter und bei Bedarf durch eine Vorlese im Juli für die Grenache Blanc auf 50 hl/ha und für die Roussanne auf 35 hl/ha beschränkt.

Weinherstellung

Die Trauben werden bei idealem phenolischen Reifegrad gelesen. Die Weinlese erfolgt bei 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 verwendet. Der Most wird kalt (bei 6°C während 24 Stunden) vorgeklärt. Die Weinherstellung erfolgt bei Niedertemperatur (16°C) während 12 bis 15 Tagen.

Anbau

In Inox-Stahlbehältern auf feiner Hefe. Diese werden während drei Monaten jeweils wöchentlich ausgetauscht. Die Flaschenabfüllung erfolgt frühzeitig (Januar, Februar).

Produktion

3 000 bis 6 000 Flaschen.

Verkostung

Die Farbe ist blassgoldenen mit grünen Reflexen, die Nase von großartiger Komplexität mit floralen Noten und Akzenten exotischer Früchte (Mango, Banane, Brombeere). Am Gaumen entfalten sich mit Finesse gepaarter Körperreichtum. Dieser Wein wird aus den besten Lagen von La Vernède hergestellt. Er ist gehaltvoll und besitzt viel Kraft, dabei entwickelt er am Gaumen eine bemerkenswerte Zartheit. Man trinke ihn gut gekühlt.

