

Domaine Moulinier

Tradition Rosé 2020

Saint-Chinian / Syrah (80%) Grenache Noir (20%)



Provence Style, aber zum halben Preis

Domaine Moulinier Tradition Rosé ist zu 80% aus Syrah und 20% aus Grenache. Die Reben wachsen auf kühlen Muschelkalkboden. Die selektive Lese hat bei Stéphane absolute Priorität um seinen Qualitätsansprüchen gerecht zu werden. Für diesen nach dem Stil der Provence gekelterten Rosé wird nur die erste Mostpressung verwendet. Der Wein wird im Stahl thermoreguliert vergoren und dann auch im Stahl ausgebaut. Der Rosé hat eine blasse Lachsfarbe. Die Nase ist sehr fruchtig, voller kleiner roter Beeren, von Himbeeren roten Johannisbeeren und leichter vegetabilen Noten. Im Mund hat er einen runden, aber sehr mineralischen Ton, mit genügend Fett, um eine ganze Mahlzeit zu halten. Mit nur 1g Restzucker wirkt er trotzdem fruchtig und kraftvoll. Seine tolle Mineralität von den Kalkböden lassen eigentlich die Provence erahnen.

Speisenempfehlung: frische Fischspieße, gegrillter Fisch oder einfach auf der Terrasse als Aperitif

Empfohlen wird er bei einer Servicetemperatur von 6°C zu servieren in einem universellen Weißweinglas. Die Mineralität und frisch lässt eine Lagerung von 5 Jahren zu.

Die Domaine Moulinier hat 40 ha und liegt nur einen Kilometer vom Dorf Saint-Chinian entfernt, das sich in der gleichnamigen Appellation befindet. Das Weingut Domaine Moulinier ist ein familiengeführtes Unternehmen. 1978 übernimmt Guy Moulinier die Domaine von seinen Eltern und modernisiert es. Als erster baute er in Saint-Chinian Syrah an und verließ die Genossenschaft. Seit 1994 arbeitet sein Sohn Stéphane mit ihm, der die Leidenschaft für den Wein schon in die Wiege gelegt bekommen hat.

