



CHÂTEAU DE SANNES, Luberon


Das Luberon ist einer der modischsten Winkel der Provence, zählt aber bürokratisch zur Rhône. Es liegt zwischen den Appellationen Côtes du Ventoux und Coteaux d'Aix en Provence, allerdings ist es hier nachts wesentlich kühler als an der Rhône. Eingebettet in diese märchenhafte Landschaft liegt seit 1603 das pittoreske Château de Sannes, umgeben von einem Jardin à la Française und seit 1960 von 30 Hektar Reben. Diese werden biologisch bewirtschaftet. Pierre Gattaz kaufte das Anwesen 2017, restaurierte das Château und baute einen neuen Keller nach modernsten Gesichtspunkten.

Seitdem ist die Qualität der Weine nach oben geschneilt! Die Weine in den Farben rot, weiß und rosé gibt es in 3 Linien: Die Weine der Serie **Moulin de Sannes** bieten köstlichen, unkomplizierten Trinkgenuss für jeden Tag. Die Serie **1603**, benannt nach dem Gründungsjahr, sind anspruchsvolle Essensbegleiter der gehobenen regionaltypischen Küche. Mit Stolz präsentiert das ehrgeizige Team von Château de Sannes seine **Spitzenweine** wie den Grand Blanc, den weißen Castini oder den Rosé Aciana. Selbstredend zeigt sich die Naturverbundenheit auch im eigenen BIO-Honig, Olivenöl oder das mit Kräutern der Provence erzeugte Parfum. Im Sommer bietet das in die Natur eingebettete Juwel Möglichkeiten für Feste und Übernachtungen.



1603 Rosé Luberon 2024

Der 1603 Rosé, benannt nach dem Gründungsjahr von Château de Sannes, ist ein genialer Rosé aus den Sorten Syrah, Grenache und Ugni Blanc. Er startet super saftig mit beeriger Frucht, ist intensiv, aber nicht überladen, die feine Säure bringt Lebhaftigkeit und Frische und verleiht einen herrlichen Trinkfluss. Eine feine Mineralität sorgt für Finesse und Komplexität im langen Finale.

Weinsorte:	
Trinken bis:	2027
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	