

2024

Le Caillou Blanc

Le Clos du Caillou · Frankreich



Ein charakterstarker Weißwein aus dem südlichen Rhône-Tal, der Kraft und Eleganz meisterhaft vereint. Die Cuvée aus 20 % Grenache Blanc, 30 % Viognier, 20% Roussanne und 30 % Clairette Blanc stammt von 40 bis 50 Jahre alten Reben, die auf sandig-steinigen Böden gedeihen. In der Nase verlockende Aromen von saftiger Steinfrucht, Ananas, Passionsfrucht und weißen Blüten. Am Gaumen zeigt er sich cremig, ausgewogen und mit animierendem Trinkfluss, ohne an Frische einzubüßen. Ein herausragender Côtes du Rhône Blanc, der pure Rhône-Typizität ausstrahlt.

Weineigenschaften

Bio, Bio,

Weindaten

Jahrgang	2024
Zertifikat	FR BIO 10
Alkoholgehalt	13,5 % vol
Trauben	Clairette, Grenache Blanc, Roussanne, Viognier
Trinktemperatur	8-10 °C
Allergene	Sulfite
Erzeuger	Le Clos du Caillou

ADRESSE

Weinzeit Weindepot OG
Mariahilfstraße 29
6900 Bregenz
Tel.: +43 664 348 4428
office@weinzeit.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Freitag
09:00 - 13:00 Uhr
14:00 - 18:00 Uhr

Samstag
09:00 - 13:00 Uhr

Oder Sie vereinbaren einfach telefonisch einen Termin.

Bio, von der Rebe bis ins Glas.



AT - BIO - 301