Roche-Audran

Côtes du Rhône Blanc AOC

2025, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204112

Carignan, Grenache blanc, Viognier

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Dorade aus dem Ofen mit Fenchel, Zitrone und schwarzen Oliven (Fisch)

Hähnchen mit Aprikosen, Mandeln und Safran (Geflügel)

Socca mit geschmorter Zucchini, Artischocken und Kräutern der Provence (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 21.08.2026

Informationen zum Wein
Der *Côtes du Rhône Blanc* ist der weiße Einstiegswein von Vincent Rochette und eine klassische südliche Rhône-Cuvée aus meist 60 % Grenache Blanc, 20 % Viognier sowie je 10 % Clairette und Bourboulenc. Die 20 bis 30 Jahre alten Reben wachsen in Buisson in einem vier Hektar großen Weinberg auf Lehm und Kalk mit alluvialem Schwemmland und Kies im Oberboden. Bei einem Ertrag von rund 30 hl/ha wird der Wein spontan vergoren und anschließend zu einem Drittel im Holz und zu zwei Dritteln im Edelstahl ausgebaut.

Farbe
helles Strohgelb

Nase
Der 2025er *Côtes du Rhône Blanc* präsentiert sich eher dezent und fein als fruchtbetont. Weiße Blüten, dezente Noten von Birne und Reineclaude verbinden sich mit Zitrone und deren Zesten. Dazu kommen Mandel, Fenchelgrün und eine feine Aniswürze. Alles wirkt hell, frisch und harmonisch, mit jener mediterranen Kräuterwürze, die unmittelbar an die südliche Rhône erinnert.

Mund
Am Gaumen zeigt sich der *Côtes du Rhône Blanc* sinnlich, saftig und rund. Zunächst dominieren weißfleischige Frucht und Zitrus, bevor der Wein zunehmend würziger und körperreicher wird. Fenchelsamen, Süßholz, ein Hauch Wollwachs und mediterrane Kräuter treffen auf eine seidige Säure und einen dezenten phenolischen Grip. Trotz einer gewissen Fülle bleibt der Wein frisch und animierend. Ein unkomplizierter, aber charaktervoller südfranzösischer Weißwein, der seine Herkunft klar erkennen lässt und sich hervorragend als vielseitiger Essensbegleiter eignet.