Roche-Audran

Côtes du Rhône Rosé AOC

2025, 750 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910204111

Carignan, Cinsault

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Linguine mit Zitrone, Basilikum und gerösteten Pinienkernen (vegetarisch)

Carabinero mit Paprika-Emulsion und geröstetem Fenchel (Meeresfrüchte)

Couscous mit Garnelen, Zucchini, Minze und Harissa (Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 12.06.2026

Informationen zum Wein
Die Trauben stammen vom Familienweinberg. Er befindet sich am Nordhang der Hügel von Rasteau und Cairanne auf einer Höhe von 180 bis 250 Metern in Nordost-Nordwest-Ausrichtung. Dort finden sich komplexe ton- und kalkhaltige Böden, die mit Kieselsteinen marinen und alluvialen Ursprungs bedeckt sind. Der Rosé, eine Cuvée aus Cinsault und Carignan, entstand aus einer Kombination von Saignée-Verfahren und direkter Pressung der Trauben. Nach der Spontanvergärung folgte der Ausbau über sechs Monate in Betontanks.

Farbe
blasses Lachsrosa

Nase
Der *Rosé 2025* bietet nicht nur ein elegantes Äußeres, er wirkt auch im Duft entsprechend. Man findet hier eine Melange aus reifen Fruchtnoten von Grapefruits, Pfirsichen und Walderdbeeren in Verbindung mit ein wenig Süßholz, roter Apfelschale Kräutern, Gesteinsmehl und Zesten.

Gaumen
Am Gaumen wirkt der *Rosé* seidig und sinnlich mit einer saftigen Frucht und einem runden Mundgefühl. Auch die Säure wirkt rund, aber durchaus präsent und klar. Die Frische wird vor allem von der Mineralität des Weines zusammen mit einer pikanten Zestigkeit und einer ganz feinen Phenolik erzeugt. Der *Rosé* von Vincent Rochette war schon immer ein großer Erfolg und dürfte das mit diesem Jahrgang bestätigen.