



FLEURS de PRAIRIE

CÔTES de PROVENCE

Pflücken Sie sich Ihre schönsten Momente

Das Juwel der Provence

Die Provence ist ein von der Sonne verwöhnter Flecken Erde. Die einzigartige Schönheit ihrer Natur bezaubert die Besucher mit einem wahren Farbreigen.

Das Weinanbaugebiet, in dem schon in der Antike Roséweine angebaut wurden, reicht vom Hinterland des Departements Var bis zur Mittelmeerküste. Roséwein aus der Provence steht für herausragende Qualität, französischen Chic und südfranzösisches Lebensgefühl. Heute hat er seinen festen Platz auf allen Tafeln der Welt.

Fleurs de Prairie ist eine Hommage an die wilde Natur.

In diesem Wein spiegelt sich die wunderbare Landschaft mit ihren unzähligen Hügeln, ihren Lavendel-, Thymian- und Mohnblumenfeldern wider. Er lässt Sie einen kostbaren Augenblick lang die Düfte der einzigartigen Provence erleben.





Die Wiege

LEGENDÄRE TERROIRS

Im Bestreben, einen ausgewogenen und delikaten Rosé zu schaffen, der den Reichtum der Provence widerspiegelt, hat Noémie Delavigne, die Önologin des Hauses, im Vorfeld verschiedene Terroirs entsprechend ihres qualitativen Potenzials ausgewählt.

Die meisten Trauben stammen von Parzellen aus den Höhenlagen rund um die Montagne Sainte-Victoire, von sanft ansteigenden Weinbergen, die für ihre außergewöhnliche Frische bekannt sind.

Außerdem wurden Parzellen im Haut Var ausgewählt, deren fruchtbare Böden den Weinen Dichte und Tiefe mit köstlichen Noten von Honig und Mandeln verleihen.

Alle Terroirs, aus denen die Trauben für Fleurs de Prairie stammen, wurden von unserer Önologin sorgfältig nach ihrer Qualität, aber auch nach ihrem Engagement für den Umweltschutz ausgewählt.



Von der Vinifizierung zur Assemblage

DIE SUBTILE KUNST DES ÖNOLOGEN



Bei der Vinifizierung wird darauf geachtet, dass das Aromapotenzial der Rebsorten und die Identität der Terroirs erhalten bleiben.

Die Trauben werden mitten in der Nacht gelesen, wenn es noch kühl ist und werden dabei möglichst schonend behandelt.

Anschließend werden sie vorsichtig gekeltert, um eine elegante, zarte Farbe mit Nuancen von Rosenblättern zu erhalten.

Eine vorsichtige und kontrollierte Gärung bei niedriger Temperatur offenbart danach das gesamte komplexe Aromaspektrum und bewahrt dabei die Frische des Weines.

«Die Assemblage eines echten Mosaiks von Weinen ist eine heikle und anspruchsvolle Arbeit, durch die es erst gelingt, die subtile und zugleich frische, ausdrucksstarke und köstliche Palette eines Côtes de Provence zum Ausdruck zu bringen.»

NOÉMIE DELAVIGNE, ÖNOLOGIN DER GRUPPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

Nach ihrer Ausbildung zur Önologin in der Champagne arbeitete Noémie über 10 Jahre lang als Beraterin am renommierten Institut Œnologique de Champagne, bevor sie zur Gruppe Grands Chais de France kam.

Die passionierte Önologin übte ihren Beruf in den größten Weinbaugebieten von Bordeaux über die Rhône bis ins Languedoc aus, bevor die Großartigkeit und das Potenzial der Terroirs der Provence schließlich ihr Herz eroberten.



Eine einzigartige und typische

FLASCHE

Das Design der Flasche steht für die Großzügigkeit der Region und setzt einen außergewöhnlichen Rosé in Szene, wie ein **echtes Juwel, das dazu bereit steht**, sommerliche Tafeln zu schmücken.

Ihre längliche Silhouette, das sanft geschwungene und mit eingravierten Wildblumen geschmückte Glas sowie das markante, schlichte Etikett repräsentieren die gesamte Eleganz dieser Cuvée.

Fleurs de Prairie verkörpert die Vision eines zeitgemäßen Weines. Seine moderne und elegante Aufmachung birgt einen gefälligen, luftig-leichten und aromatischen Wein, der Neulinge und Weinliebhaber gleichermaßen überzeugen kann. Er ist der perfekte Partner für **alle Weinmomente**, vom Aperitif bis zum Essen.



FLEURS
de PRAIRIE
CÔTES de PROVENCE

ZU JEDEM ANLASS

ein Rosé Fleurs de Prairie

Fleurs de Prairie ist der ideale Begleiter für einen Aperitif mit Tapas, lässt sich aber auch bei Tisch genießen, wo er mit Muscheln, Meeresfrüchten, Fisch in Olivenöl, Gemüsegratins, aber auch mit Fruchtdesserts mit Melonen, Erdbeeren, Rhabarber oder saftigen Pfirsichen harmoniert.

Bei 8-10°C servieren.

Damit dieser Rosé sein volles Aroma entfalten kann, sollte er noch in diesem Jahr genossen werden.



VERKOSTUNG

ROBE

Schöne Farbe von zarten
Rosenblättern

NASE

Komplexe, intensive Nase voll
köstlicher Früchte, die Erinnerungen
an Sommertage wecken, wobei
Weinbergspfirsiche, rote Beeren und
Zitrusfrüchte hervorstechen.

GAUMEN

Die überraschende Fülle und
Rundheit am Gaumen wird
durch die Frische dieses Weines
ausgeglichen.
Weißfleischige Früchte harmonieren
elegant mit Aromen von roten
Beeren und Zitrusfrüchten.
Der Abgang setzt sich mit lebhaften
Noten von rosa Grapefruit fort.



DATENBLATT

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

REBSORTEN

Grenache, Cinsault,
Syrah, Rolle

ERHÄLTICHE FORMATE

18,7 cL - 75 cL - 1,5 L



GROUPE GRANDS CHAIS DE FRANCE

Marketing :

Cathy Stoffel

cathy.stoffel@lgcf.fr

Tél. : 06 03 97 08 01

WWW.FLEURSDEPRAIRIE.FR

FLEURS
de PRAIRIE
CÔTES de PROVENCE

Pflücken Sie sich Ihre schönsten Momente