

# 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 Francaise 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 geschnellt! 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.

## Grand Blanc de Sannes 2021

Der extrem überzeugende Premium-Weißwein von Château de Sannes ist der exzellente Grand Blanc de Sannes. Zu je einem Drittel Grenache Blanc, Vermentino und Ugni Blanc von den ältesten Reben des BIO-Weinguts erzeugt präsentiert er sich mit unglaublicher Dichte, Kompaktheit und Länge. Die intensive Aromatik von weißen und gelben Früchten wird getragen von einem feinen Säurespiel, die salzig mineralischen Komponenten ergänzen perfekt die saftige, mundfüllende Frucht. Das hoch komplexe, leicht nussige, spannende und finessenreiche Finale hält sehr lange an.




Ein Wein für anspruchsvolle Gerichte der Haute-Cuisine. Im Guy Sovoy - einem der besten Restaurants der Welt - ist er der ideale Begleiter des Signature Gerichts: Hummer-Karotten mit Hummer-Fond und geröstetem Buchweizen.

| | |
|---|---|
| **Weinsorte:** | ◯ |
| **Trinken bis:** | **2027** |
| **Inhalt:** | **0,75 L** |
| **Passt zu:** | |