LE MOISSONNIER

VINS ET SPIRITUEUX

Wir präsentieren mit großem Vergnügen:

DÉSIR BLANC 2025

Domaine La Croix Gratiot

IGP Pays d'Hérault

Viognier, Sauvignon, Roussanne

Weiße Verführung im Zeichen des Genusses

"Wir hatten Lust, eine weiße Cuvée zu schaffen, die ganz im Zeichen des Genusses steht." Erzählt Anaïs von der Entstehung ihres Lieblingsweins. "Bei den ersten Verkostungen eröffneten sich uns so viele Möglichkeiten, in welche Richtung unser Wein gehen könnte, dass wir kurzerhand unsere Freunde einluden. Sie verkosteten die verschiedenen Assemblagen blind und wählten genau den Wein aus, den Sie nun entdecken dürfen."

Die Trauben werden nachts gelesen und kühl vergoren, jede Sorte wird behutsam einzeln vinifiziert. Ein Teil des Viogniers reift auf der Feinhefe und schenkt dem Wein seine sanfte Cremigkeit. Die Zusammenstellung der Cuvée variiert von Jahr zu Jahr minimal, um möglichst nah am Ausdruck des Vorjahres zu bleiben.

Im Glas funkelt er kristallklar, in der Nase entfalten sich Aromen von saftigem Steinobst, weißen Blüten, Banane und einem Hauch Pfeffer. Am Gaumen zeigt er sich frisch und elegant, mit einer lebendigen Säure, die die feinen Fruchtaromen trägt. Ein Wein voller Freude und Leichtigkeit – genau wie die Geschichten von Anaïs. Perfekt als Aperitif oder zu Tajine mit Mandeln, feiner thailändischer Küche oder um Ihre Freunde bei der nächsten Blindverkostung zu verblüffen.

ANBAUMETHODE: BIODYNAMISCH, TRINKTEMPERATUR 10-12°C

GEÖFFNET HALTBAR: 3 TAGE, IN KARAFFE SERVIEREN: NEIN

ALKOHOLGEHALT: 12,5%, LAGERFÄHIGKEIT: 2028-29



WIR SCHNÜFFELN NACH WEIN
WIE DAS SCHWEIN NACH TRÜFFELN





LE MOISSONNIER

Alles ausgetrunken?
Hier gibt es Nachschub:
www.lemoissonnier.de/wein/