



Art.-Nr.: 10343

DOMAINE BERTHOUMIEU CONSTANCE

REBSORTEN	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Madiran
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
RESTSÜßE	0,6 g/l
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
VERSCHLUSS	Naturkorken
EAN	3760201583067
AUSBAU	65% Tannat, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon und 5% Pinenc

BODEN

Sedimentäre Böden, mit Kieselsteinen durchsetzt, aus Kies und Kalkstein. Ozeanisch beeinflusstes Klima mit heißen Sommern, trockenen, sonnigen Herbstern und relativ milden Wintern.

BESCHREIBUNG

DOMAINE BERTHOUMIEU | FRANKREICH | MADIRAN



Aus ca. 25 Jahre alten Weinbergen in biologischer Konversion. Traditioneller Ausbau, Maischevergärung im Foudre. Lagerung von ca. 25% des Weins in Barriques der Tonnellerie Seguin-Moreau, Rest in Betontanks. Lagerungszeit 12 Monate vor Füllung. Nach Füllung weitere Ruhezeit auf der Flasche.

Sehr dunkle, dichte, fast schwarze Farbe. Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Heidelbeere, etwas Graphit. Feine Kräuterwürze. Auf der Zunge komplex, fest, aromatisch mit kompakten, reifen Tanninen und Säurefrische. Frisches Finale mit Eindrücken von Brombeere. Perfekt zu Entrecôte, Rumpsteak und gereiften Käsesorten.