

Art.-Nr.: 10234

## CALMEL & JOSEPH LE PENCHANT



<b>REBSORTEN</b>	Roussanne
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Languedoc
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Indication Géographique Protégée (IGP) Pays d'Oc
<b>FLASCHENGRÖÙE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	13,0 % Vol.
<b>RESTSÜÙE</b>	1,0 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	5,4 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	10-12
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>AUSBAU</b>	100% Roussanne

### BODEN

Ton, Sand und kalkhaltige Lehmböden

### BESCHREIBUNG

Durch eine späte Ernte hatten die Roussane Trauben die nötige Zeit zur Reifung und konnten gleichzeitig eine gewisse Lebendigkeit bewahren. Die Trauben werden nachts geerntet, um eine kühle Temperatur aufrechtzuerhalten. Die Trauben haben ein optimales Verhältnis zwischen Mineralität, Reife und Frucht. Nach Ankunft im Weingut werden sie entrappt, und direkt schonend gepresst. Anschließend wird der Most bei 5° C mittels Sedimentation über 48 Stunden vorgeklärt. Der fertige Wein lagert noch 3 Monate auf der Feinhefe um ihm mehr Cremigkeit, Langlebigkeit und Finesse zu verleihen.

Ein brillanter, in Weißgold glänzender Wein. Das großzügige Bouquet bietet eine Vielfalt wunderschöner Aromen wie zarte Noten von weißen Blüten, süßen Mandeln, exotischen Früchten, Gewürzen und einer großen Mineralität die vom Tonsteinkalkboden kommt. Darüber hinaus ist er kräutrig und neben den exotischen Früchten finden sich hier außerdem noch reife Birne und Weinbergpfirsich wieder. Am Gaumen ist er prägnant und ausgewogen und von immenser Frische geprägt. Weiße Früchte, Minze und Lakritz finden sich darin wieder. Aufgrund seiner

CALMEL & JOSEPH | FRANKREICH | LANGUEDOC

kontinentalen Lage führt das Terroir der Domaine zu überraschenden Weinprofilen. Weinen von großer Eleganz, die ein großes Lagerpotential haben sind das Resultat.

