



Art.-Nr.: 10277

CALMEL & JOSEPH TERRASSES DU LARZAC

REBSORTEN	Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre
HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RESTSÜßE	1,0 g/l
SÄUREGEHALT	4,7 g/l
TRINKTEMPERATUR	16-18
EAN	3760044790967
AUSBAU	50% Mourvèdre, 25% Syrah, 25% Grenache

BODEN

Warmes, mediterranes Klima im Languedoc. Sandstein-Verwitterungsboden auf Sand und Ton.
Eine Cru-Lage im Languedoc.

BESCHREIBUNG

CALMEL & JOSEPH | FRANKREICH | LANGUEDOC



Traditionelle Vinifikation in Betontanks. Die Trauben werden entrappt, aber nicht zerquetscht. Zu Beginn der Gärung wird der Trester regelmäßig untergetaucht, danach täglich leicht angefeuchtet. Die Gärung dauert 15 Tage bei kontrollierter Temperatur von 25 °C. Der Wein reift zu 100 % in Fässern (20 % neue Fässer, 40 % Fässer ein Jahr alt und 40 % Fässer zwei Jahre alt) für sechs Monate.

Dieser rubinrote Wein zeigt eine einzigartige Nase mit dominanten Noten von schwarzer Johannisbeere, Holunder, Lorbeer, Granatapfel, Kaffee, weißem Pfeffer und einem Hauch von kandierten Früchten. Im Mund präsentieren sich feine, elegante und anhaltende Tannine, die einen klaren, seidigen und gut ausbalancierten Einstieg ermöglichen. Die Aromen am Gaumen zeigen Anklänge von Lakritze, Zimt, Kurkuma, Vanille und Kokosnuss. Der Mourvèdre trägt stark zur Charakteristik und zur Komplexität des Verschnitts bei. Wenn Sie einen untypischen Terrasses du Larzac suchen, wird Sie dieser Wein sicherlich auf originelle Pfade führen.