



Art.-Nr.: 10271

CALMEL & JOSEPH LE BRIC-À-BRAC - AOP SAINT-CHINIAN

HERKUNFT	Frankreich
ANBAUREGION	Languedoc
QUALITÄTSSTUFE	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Saint-Chinian
FLASCHEGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	13,5 % Vol.
RETSÜßE	0,4 g/l
SÄUREGEHALT	5,0 g/l
TRINKTEMPERATUR	17 - 19
EAN	3760044790691
AUSBAU	50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan

BODEN

Mediterran-warm, frostfrei, sehr ausgeglichene Temperaturen bei niedrigem Niederschlag. Terroir mit Schiefer- und kalkhaltigen Lehmböden.

BESCHREIBUNG

Dieser Wein stammt von einem Die Vinifikation erfolgt traditionell in Betonbehältern. Der Carignan wird bei 25 °C in Kohlensäuremischung vinifiziert. Die Syrah und der Grenache werden entrappt, aber nicht gepresst. Die Gärtemperatur beträgt 28 °C für die Syrah und 30 °C für den Grenache. Die malolaktische Gärung erfolgt in einem Tank auf abgezogenem Wein. Der Wein reift 6 Monate lang in Betonbehältern.

Dieser rubinrote Wein zeigt eine schöne Brillanz. In der Nase präsentiert er sich fein und ausgewogen mit fruchtigen und würzigen Aromen von Pflaume, Feige, schwarzer Olive, Zigarrenblatt, schwarzem Pfeffer und Torf. Am Gaumen ist er aufrecht und klar, die Tannine sind geschmeidig. Die frische Attacke wird begleitet von mediterranen Noten wie Thymian, Tapenade und Garrigue, aber auch von fruchtigeren Nuancen wie schwarzer Johannisbeere und zerdrückter

Walderdbeere.

Dieser Wein passt hervorragend zu mediterranen Gerichten. Probieren Sie ihn zu einer Ratatouille, gegrilltem Gemüse, Oliven oder einem würzigen Lammragout. Wenn Sie eine süße Note bevorzugen, genießen Sie den Wein zu dunkler Schokolade mit einem hohen Kakaoanteil.

