

Cuvée Da Capo

Wein & Herstellung



Rebsorten

- Grenache 70%
- Syrah 7%
- Mourvèdre 3%
- Andere Rebsorten 20%



Boden

- Sand aus der Crau, Kieselsteine und roter Lehm



Weinzubereitung
& Ausbau

- Handlese
- Keine Entrappung, Assemblage der Rebsorten bei der Vergärung
- Indigene Hefen, spontane Gärung
- Betonbehälter, 12 Tage Maischegärung.
- Ausbau: 2 Jahre in 50-hl-Fässern

Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Granatrot, purpurrot, tief, undurchsichtig, dicht



Duft

- Schwarze Früchte (Cassis, Brombeeren), kräftiges Lakritz (Zan), schwarzer Pfeffer.



Gaumen

- Schmal, geradlinig, kräftig, tief. Sehr lang anhaltend und perfekt integrierte Tannine.



Lagerung
& Servier-Vorschläge

- **Geschätzte Lagerfähigkeit von 10 bis 25 Jahren.**
- Passt zu: Côte de Boeuf, Tournedos Rossini und Schokoladengerichten.
Serviertemperatur 16° C

