

Cuvée Réservee

Wein & Herstellung



Rebsorten

- Grenache 80%
- Syrah 6%
- Mourvèdre 4%
- Andere Rebsorten 10 %



Boden

- Mit Kieselsteinen bedeckte Böden, eisenhaltige Lehm-Kalk-Mischung und Sand



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

- Dunkelrot mit violetten Reflexen



Duft

- Reife rote Früchte (Burlat-Kirsche, Himbeere), Wacholder, Pfeffer und Garrigue, die sich zu Aromen von Steinobst (Pflaume), Leder, Fell und Unterholz entwickeln



Gaumen

- Rund, vollmundig, kraftvoll und unterstützt von raffinierten Tanninen. Die Entwicklung bringt würzigere und komplexere Noten hervor.



Lagerung & Servier-Vorschläge

- **Geschätzte Lagerfähigkeit: 5 bis 20 Jahre.**
- Passt zu: Gegrilltem rotem Fleisch, Lammschulter mit Thymian, bestimmten Currygerichten und Tapas. Serviertemperatur 16 °C.

