

Cuvée Setier

Wein & Herstellung



Rebsorten

- Grenache 60%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 20%



Boden

- Böden hauptsächlich mit Kieselsteinen bedeckt.



Weinzubereitung
& Ausbau

- Handlese.
- Keine Entrappung, Assemblage der Rebsorten bei der Vergärung
- Indigene Hefen, spontane Gärung
- Emaillierter Tank.
- Ausbau: 1 Jahr in emaillierten Tanks.

Verkostung und Lagerungs-Potential



Farbe

- Tiefes Rot mit violetten Reflexen.



Duft

- Starke Noten von Lakritz, Teer und Burlat-Kirschen.



Gaumen

- Kraftvoll, geschmeidiger Abgang.



Lagerung
& Servier-Vorschläge

- **Geschätzte Lagerfähigkeit: 5 bis 10 Jahre.**
- Passt zu: Gekochtem rotem Fleisch, Kaninchen mit Thymian und Rosmarin, 7 Stunden lang gegartem Lamm, würzigem Couscous.
Serviertemperatur: 17 °C

