



Art.-Nr.: 20603

## SAINT-ROCH CHIMÈRES

<b>REBSORTEN</b>	Syrah, Carignan Noir, Grenache Noir
<b>HERKUNFT</b>	Frankreich
<b>ANBAUREGION</b>	Roussillon
<b>QUALITÄTSSTUFE</b>	Appellation d'Origine Protégée (AOP) Côtes-du-Roussillon Villages
<b>FLASCHENGRÖßE</b>	0,750 l
<b>ALKOHOLGEHALT</b>	15,0 % Vol.
<b>RESTSÜßE</b>	1,9 g/l
<b>SÄUREGEHALT</b>	3,2 g/l
<b>TRINKTEMPERATUR</b>	16-18
<b>VERSCHLUSS</b>	Naturkorken
<b>EAN</b>	3760031472272
<b>AUSBAU</b>	Grenache Noir 65%, Syrah 30%, Carignan 5%

### BODEN

Warm, ausgesprochen mediterran, beeinflusst durch Pyrenäen. 40km entfernt vom Mittelmeer, auf hartem, schwarzen Schieferboden gepflanzt. 60 Jahre alte Rebstöcke.

### BESCHREIBUNG

Handlese in kleinen Kisten, selektive Sortierung während der Ernte und zweite Sortierung bei der Aufnahme der Trauben im Keller. Kontrollierte Gärung zwischen 20 und 23°C maximal. Es erfolgte eine Mazeration von vier Wochen mit extraktionsfördernden Maßnahmen wie Remontage und Unterstoßen. Circa 60% des Weins wurden zum Reifen in neuen Barriquefässern für sechs Monate gelagert.

Der Wein verströmt Aromen von Cassis, rauchiger Erde, Lakritz und wilden Kräutern. Am Gaumen ist er vollmundig mit einer üppigen Textur, einem schönen mittleren Gaumen, ohne harte Tannine, sondern eher ein extrem langer Abgang. Passt zu Entenbrust, gegrilltem Rindfleisch, Entrecôte und Lamm.