

Cuvée des Ducs de Fleury / Château Mire l'Étang



Herkunft:	Fleury d'Aude / AOP La Clape (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Grenache noir, Syrah, Mourvèdre (Agriculture Biologique label TERRA VITIS)
Ertrag:	35 hl / ha
Ausbau:	während 12 Monaten 30 % der Ernte in neuen und 70 % der Ernte in fûts de chêne von mehreren Jahren ausgebaut.
Auszeichnungen:	Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2020: Médaille d'Or Et coup de coeur! Concours des vins Terre de Vins 2020: Médaille d'Or! (Auszeichnungen gelten für den Jahrgang 2018)
Produktion:	34'500 Flaschen jährlich.
Lagerfähigkeit:	8 Jahre
Grösse:	75 cl, 150 cl

Degustation



Auge:

Schöne, dunkle violette Kirschfarbe – sehr intensiv und kräftig.

Nase:

Ein verführerischer und intensiver Duft mit herrlichen Frucht-Aromen, unbedingt im Glas entfalten lassen und entdecken! Vielfältige Frucht mit Waldbeeren, reife Brombeeren, Kirschen und der saftige Geschmack von Zwetschgenkompott. Dazu Lakritze und delikate Noten von schwarzer Schokolade – eine sehr spannende Variation! Wunderbar balsamische Noten sowie würzige Komponenten zum Abschluss: eine Offenbarung für die Nase und den Gaumen.

Mund:

Was muss ein Wein mitbringen, damit er bei den Weinkennern einschlägt? Genau das, was diese Cuvée ausmacht: eine verführerische Nase, ein rundes, elegantes Trinkerlebnis und komplexe Strukturen sowie ein langanhaltender Abgang! Dieser Wein ist nicht umsonst bereits mit Gold-Medaillen prämiert worden.

Zu Beginn verführt diese Cuvée mit einem fruchtigen Auftakt – nicht zu süß – gerade richtig. Neben den Fruchtaromen der Beeren nehmen intensive Zwetschgen- und Cassis-Noten sowie der feine Duft von schwarzer Schokolade den Gaumen ein, schmeicheln wunderbar rund und harmonisch. Die Tannine sind gut eingebettet, geben ihm einen schönen Körper. Dazu gesellt sich das Aroma von Zedern; balsamische Noten führen zu einem langen, vielschichtigen und eleganten Abgang. Dieser Wein lädt ein, jeden Schluck intensiv zu zelebrieren und so seine grossartige Struktur und Balance zu entdecken – bis zum letzten Tropfen im Gaumen.

Ein Wein der Extraklasse, man spürt den sorgfältigen Umgang von der Rebe bis ins Glas. Wir sind überzeugt, dass die Cuvée des Ducs de Fleury bei vielen Weinkennern seinen Lieblingsplatz erobern wird.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce zu Wild und grillierter Ente, zu rezentem Käse, aber auch zu einem Schokoladen-Dessert sehr verführerisch!

«Ce vin accompagnera à merveille vos grillades de magrets de canards, vos sauces de gibiers, venaison et viandes rouges, ainsi que les fromages de caractère.»

Ausschanktemperatur: 15 – 18° C / Wein karaffieren!