

## Cuvée Philippe / Clos du Lucquier

<b>Herkunft:</b>	Jonquières / AOP Terrasses du Larzac (Languedoc-Roussillon)
<b>Traubensorten:</b>	Mourvèdre, Grenache, Syrah, Cinsault (HVE 4)
<b>Ausbau:</b>	Reifung in französischen Eichenfässern für 14 bis 16 Monate für 85 % der Mischung, die anderen 15 % werden in Bottichen gereift.
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl

### Degustation



#### **Auge:**

Der Wein präsentiert sich in einem dunklen Purpurrot.

#### **Nase:**

Dieser Wein entwickelt eine komplexe Nase aus süßen Gewürzen (Zimt, weißer Pfeffer), Toast, Kirsche und kandierter schwarzer Johannisbeere.

In der Nase zeigt er Aromen von roten Früchten und süßen Gewürzen. Frische Kirschen, Johannisbeeren, etwas Zimt und eine sanfte Note von weissem Pfeffer dominieren das Bouquet.

#### **Mund:**

Der Mund ist sowohl dicht als auch harmonisch, unterstützt von einer schönen aromatischen Frische (Menthol und Zan). Am Gaumen ist der Wein dicht, aber frisch. Er wirkt nicht schwer, bleibt aber trotzdem kräftig und präsent. Die Balance zwischen Säure, Tanninen und Alkohol wurde perfekt getroffen. Ein schöner Wein für fast alle Gelegenheiten.

### **Trinkempfehlung**

Passt zu einem Kalbskotelett mit Pfifferlingen und Morcheln oder einem traditionellen Rinderrippchen mit Fleur de Sel aus der Camargue. Rotes Fleisch, Grilladen, Wild, kräftige Gerichte.

Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein karaffieren!