

La Dérive / Domaine de Cabrol

Herkunft:	Aragon / AOC Cabardès (Languedoc Roussillon)
Traubensorten:	50 % Cabernet-Sauvignon, 40 % Syrah, 10 % Cabernet-Franc (Die einzige Weinregion, die Trauben aus dem Mittelmeerraum (Syrah / Grenache) und dem atlantischen Raum (Cabernet-Sauvignon / Cabernet-France) in einem Wein vereint!)
Auszeichnung:	Guide Hachette 2017: Coup de Coeur + 3 Sterne (***)!
Ertrag:	30 hl/ha, Handlese
Ausbau:	während 24 Monaten in Demi-muids (Barriques à 600 Liter), davon 1/3 in Neuen.
Lagerfähigkeit:	10 Jahre
Grösse:	75 cl

Degustation



Auge:
Kräftiges Rubinrot mit purpurnen, bräunlichen Reflexen.

Nase:
Sehr intensiv und würzig. Ein vielfältiges Bouquet von Garriguekräutern und verschiedenen Gewürzen (schwarzen Oliven, Lorbeeren, Gewürzbrot), in Kombination mit Noten von schwarzen reifen Früchten. Feine Aromen von Vanille und Toast runden das Geschmacksbild ab. **C'est un vrai festival méditerranéen!**

Mund:
Ein fruchtiger und würziger Auftakt. Interessante Strukturen mit feinen, präsenten Tanninen, die jedoch bereits schön eingebunden sind. Ein abgerundeter und ausgewogener Tropfen, sehr vollmundig. Das nachhaltige und eindrückliche Finale wird durch florale Noten und dem würzigen Duft von schwarzem Pfeffer unterstrichen; oder wie der Oenologe Georges Febvre so treffend formulierte: „**De la haute couture!**“. Dieser Wein trägt die Charakterzüge sowohl seiner Rebsorten als auch seines Ursprungsgebietes. Geniessen Sie diesen Wein, Sie werden begeistert sein!

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Grillade, Lamm, Federwild, dem traditionellen Cassoulet (Bohneneintopf) und rezentem Käse.

Ausschanktemperatur: 18° C / Wein unbedingt einige Stunden vor Genuss karaffieren!