

# Triade (VdP d'Oc IGP) / Domaine Valensac



<b>Herkunft:</b>	Florensac (VdP d'Oc IGP) / Languedoc-Roussillon
<b>Traubensorten:</b>	37 % Syrah, 26 % Grenache noir, 16 % Merlot, 14 % Petit Verdot, 7 % Alicante (ca. 28-jährige Rebstöcke) / <b>Culture Raisonnée</b>
<b>Ertrag:</b>	53 hl/ha, Vendanges mécaniques
<b>Ausbau:</b>	Damit die Tannine schön weich und rund bleiben, wurde das speziell bei der Rotweinsbereitung übliche Durchmischen des gärenden Traubenmostes angewendet, auch Umwälzen genannt. Es wurde kein Schwefel eingesetzt. Der Traubenmost der Syrah- und Grenache-Trauben wurden während 11 Monaten in fûts de chêne français ausgebaut.
<b>Produktion:</b>	eine limitierte Auflage von nur 11'800 Flaschen (5 cl) und 756 Magnum-Flaschen jährlich!
<b>Auszeichnung:</b>	<b>Concours des Grands Vins du Languedoc-Roussillon 2021 : Médaille d'Or!</b>
<b>Lagerfähigkeit:</b>	7 Jahre
<b>Grösse:</b>	75 cl



## Degustation

**Auge:**  
Kräftiges Rubinrot mit purpur-schwarzen Reflexen.

**Nase:**  
Sehr intensiv und frisch. Ein spannendes Bouquet: schwarze Früchte (Kirschen und Brombeeren), dazu gesellt sich der verführerische Duft von weissem Tabak - in Kombination mit diskreten Noten von Leder und weissem Pfeffer. Der süsslich-aromatischer Geschmack von Kakao rundet das Geschmacksbild ab – herrlich!

**Mund:**  
Weicher Auftakt, ausgewogen und charmant im Gaumen mit herrlich frischen Fruchtnoten und präsenten Natur-Tanninen, die mit der Zeit noch weicher werden. Schön strukturiert, vollmundig mit einem nachhaltigen, eleganten Finale, welches die Neugierde weckt! Ein angenehm süffiger Tropfen, der jung zu geniessen ist und einem besonders warm ans Herz wächst. Geschmacklich hat er neben saftig-rundlichen Komponenten diese unverkennbar kernige, appetitliche Säure. **Ein richtiger Wonnetropfen!**

## Trinkempfehlung

Ideal zu weissem und rotem grilliertem Fleisch mit oder ohne Sauce, zur exotischen Küche wie auch zu Wild und Käse.

**«Un régal sur une pastilla d'agneau de Lozère ou un canard laqué !»**

Ideale Ausschanktemperatur: 16 – 18° C / Wein unbedingt karaffieren!