



TROUVAILLES
DE FRANCE

Jean / Mas de Figuiier

Herkunft: Vacquières / AOP Pic Saint-Loup (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten: 50 % Syrah, 45 % Grenache, 5 % Mourvèdre (ca. 30-jährige Rebstöcke)

(AB Agriculture Biologique)

Ertrag: 35 hl/ha, Handlese
Ausbau: im Inox-Stahltank.
Produktion: Auflage von 10 – 12'000 Flaschen jährlich.
Lagerfähigkeit: 8 Jahre
Grösse: 75 cl

Degustation

Auge:
Leuchtendes Granatrot mit glänzenden Reflexen.

Nase:
Sanfte Nuancen von roten und schwarzen Früchten entströmen dem Glas. Dieser Wein spielt dezent mit den fruchtigen Noten, unterstützt von würzigen Aromen, die sich am Gaumen zu einem grossen Ganzen vereinen.

Mund:
Diese Cuvée zeigt einen frischen Auftakt – lebendig und anregend. Diese Frische verbindet sich mit den herrlichen Aromen von roten Früchten. Jean ist harmonisch und konzentriert, obwohl nicht im Holz ausgebaut. Winzer Gilles Pagès arbeitet mit grosser Sorgfalt und Passion und ist bekannt für seine fruchtigen Weine von grosser Qualität, bei der die Sonne richtiggehend in der Flasche eingefangen wurde. Die Syrah-Trauben runden die raffinierte Struktur des Weines ab, geben ihm eine herrliche Harmonie und Ausgewogenheit.

Jean ist ein sehr angenehmer Wein für viele Gelegenheiten mit einem tollen Preis-/Leistungsverhältnis. Die Cuvée, die einem aus jeder Verlegenheit hilft. Diese Cuvée hält enormes Potential bereit für Geniesser, die noch ein wenig warten können. Sie ist aber auch heute bereits ein Genuss.

Dieser charmante Schmeichler aus dem Süden Frankreichs ist durch den Transport geschüttelt, noch jung und sollte unbedingt noch reifen dürfen. Ein paar Monate Lagerung und das Karaffieren vor dem Genuss entfalten sein Potenzial vollends.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Wild und aromatischem Käse. Auch gekühlt servieren zu leichteren Sommergerichten (Tatar).

«Viandes rouges, blanquette de veau, côtelettes d'agneau grillées aux herbes de Provence, Cuisine du Monde, fromages de chèvres.»

Ausschanktemperatur: 15 – 18 ° C / Wein unbedingt karaffieren!