Chant des Roches /
Domaine de Villeneuve

TROUVAILLES
DE FRANCE

Herkunft:	Claret / AOP Pic Saint Loup (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Syrah, Mourvèdre, Grenache
Ertrag:	Handlese
Ausbau:	24 Monate in speziell kleinen Barriques ausgebaut. Das Holz für die Barriques wird je nach Jahrgang und Traubensorten ausgewählt. Nach der Degustation der Weine wird entschieden, ob Holzdauben aus Tronçais-, Allier- oder Vosges-Eichen gesägt werden.
Auszeichnung:	Diverse Auszeichnungen
Lagerfähigkeit:	10 – 12 Jahre
Alkohol:	15%
Grösse:	75 cl, auch als Magnum-Flasche (150 cl) erhältlich!

Degustation

Auge:
Tiefe karminrote Farbe mit wunderschönem Glanz.

Nase:
Ein betörender, komplexer Wein mit einem vielschichtigen Bouquet, das die Sinne fesselt. Zarte Noten von süßen orientalischen Gewürzen vereinen sich mit würzigen Akzenten von Sandelholz und Zigarren. Hinzu kommen marmeladige schwarze Früchte, die an reife Brombeeren und Cassis erinnern. Am Gaumen entfalten sich Aromen von sonnenverwöhnten schwarzen Kirschen, feinem Trüffel und einem Hauch von Baumrinde, die dem Wein eine erdige Tiefe verleihen. Diese harmonische Komposition sorgt für ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis mit langem Nachhall – ein Wein voller Raffinesse und Eleganz.

Mund:
Auch im Mund entfaltet der Wein eine beeindruckende Konzentration, die sich mit jeder Facette bemerkbar macht: Warme, reife Frucht vereint sich auf harmonische Weise mit perfekt ausbalancierter Säure, die Frische und Lebendigkeit verleiht. Dazu gesellen sich mineralische Noten, subtile Röstaromen sowie geschliffene Tannine, die dem Wein Struktur und Tiefe verleihen. Zarte, erfrischende Akzente wechseln sich mit kraftvollen, dichten Aromen ab, die den Geschmack in mehreren Schichten entfalten. Der Wein beeindruckt durch seine Raffinesse und überzeugt bereits vom kräftigen Auftakt an bis hin zu einem fast endlos nachklingenden Finale, das noch lange im Gaumen nachhallt. Ein wahrhaft meisterhaft komponierter Wein, der die typischen Eigenschaften einer südfranzösischen Spezialität perfekt widerspiegelt – ein Genuss, den man sich unbedingt gönnen sollte.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Wildschweinragout, Kaninchen mit Senf oder einem Schokoladendessert.

Ausschanktemperatur: 15 – 18° C / Wein karaffieren!