

## Les Enregades, Les Coustias, La Ridel / Les Grandes Serres

<b>Herkunft:</b>	Châteauneuf-du-Pape / AOP Cairanne
<b>Traubensorten:</b>	Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre und Carignan, BIO (AB)
<b>Ausbau:</b>	Während 18 Monate in Beton-Ei ausgebaut.
<b>Produktion:</b>	Kleine limitierte Auflage von 8198 Flaschen
<b>Auszeichnungen:</b>	<b>JG 2019 Bettane + Desseauve: 90 Punkte (2021)</b> <b>JG 2019 Jamie Goode: 96 Punkte (2021)</b> <b>JG 2019 La Revue du Vin de France: 91 Punkte (2021)</b> <b>JG 2019 James Suckling 90 Punkte (2023)</b>
<b>Lagerfähigkeit:</b>	8 – 10 Jahre
<b>Alkohol:</b>	14% vol.
<b>Grösse:</b>	75 cl



### Degustation

#### Auge:

Tiefes, sattes Rubinrot mit kräftigen Reflexen.

#### Nase:

Die Nase offenbart Aromen von wilden Früchten, Himbeeren, Preiselbeeren und Sauerkirschen, fein untermalt von würzigem schwarzem Pfeffer.

#### Mund:

Am Gaumen begeistert der Cairanne vom ersten Schluck an. Die Tannine umschmeicheln sanft das saftige Fruchtfleisch, das förmlich auf der Zunge schmilzt. Ein Wein voller Sinnlichkeit und Eleganz.

**«Laissez-vous guider par les vibrations et l'énergie de la nature. Comme ensorcelé, vous puisiez dans votre exubérance sauvage.»**

*Lassen Sie sich von den Schwingungen und der Energie der Natur leiten. Wie verzaubert schöpfen Sie aus Ihrer wilden Ausgelassenheit.*

#### Trinkempfehlung

Ideal zu rotem oder weissem Fleisch mit oder ohne Sauce, Grilladen, oder Wildgerichten.

Ausschanktemperatur: 16 - 18 ° C!