

Les Terres Salées / Château Bouisset

Herkunft:	Fleury / IGP Coteaux de Narbonne et Terres de Pérignan (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	100% Merlot (40-jährige Rebstöcke)
Ausbau:	In Barrique
Lagerfähigkeit:	8 -10 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Schöne, leuchtend rubinrote Farbe.

Nase:

Der Cuvée Les Terres Salées Rouge ist ein reichhaltiger, sonniger Rotwein mit einer überraschend salzigen Note. In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet aus roten und schwarzen Früchten, begleitet von feinen Nuancen von Vanille und Gewürzen. Eine subtile salzige Frische und Kräuternoten erinnern an eine leichte Meeresbrise und verleihen dem Wein eine besondere, mediterrane Eleganz.

Mund:

Der Cuvée Les Terres Salées Rouge ist ein echter Erfolg – ein reichhaltiger, sonniger Rotwein mit einer überraschenden salzigen Note. bringt die ganze mediterrane Frische des Languedoc ins Glas. Geprägt von der Nähe zum Meer und den salzhaltigen Böden zeigt er eine charaktervolle Mineralität.

Am Gaumen wirkt er rund und dicht aber trotzdem saftig und frisch, mit lebendiger Säure und unwiderstehlichen Geschmeidigkeit, feiner Würze und einem klaren, animierenden Finale – ein Weisswein voller südfranzösischem Charme.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, Lammkeule, aber auch Wildgerichten wie Reh- oder Wildschwein.

Ausschanktemperatur: 16° C / vorzugsweise vorher dekantieren!