

Clos du Centurion / Domaine Fontsaite

Herkunft:	Boutenac / AOC Corbières-Boutenac (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	60% Carignan, 30% Grenache, 10% Mourvèdre HVE 3
Ertrag:	
Ausbau:	12 Monate Barrique.
Lagerfähigkeit:	12 Jahre
Alkohol:	15,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:

Dunkels Lila mit Tinten-Reflexen.

Nase:

Die Opulenz der Nase beeindruckt mit einer reichen, komplexen Struktur. Zu Beginn entfalten sich verführerische Aromen von marmelierten Kirschen, gefolgt von karamellisiertem Apfel und feinen Gewürznoten wie Vanille und Zimt. Im weiteren Verlauf treten Nuancen von frisch gerösteten Mandeln und Kakaobohnen hinzu, die der Nase Tiefe und Raffinesse verleihen.

Mund:

Am Gaumen zeigt sich der Wein warm und reichhaltig, mit eleganten Tanninen, die sich harmonisch mit der dichten Frucht verbinden und ein perfektes Gleichgewicht schaffen. Seine Eleganz wird von würzigen Noten von geröstetem Wild und Kiefernharz abgerundet, während der Mund einen lebendigen, kraftvollen Reichtum bestätigt. Ein Wein, der sowohl Fülle als auch Finesse meisterhaft vereint.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch aller Art, Wildgerichten, gereiftem und charaktervollem Käse.

Ausschanktemperatur: 16 - 18° C