

Les Grandes Serres & les Bousquets / Les Grandes Serres

Herkunft:	Châteauneuf-du-Pape / AOP Châteauneuf-du-Pape
Traubensorten:	Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Piquepul Noir, Muscardin, Counoise, Brun Argenté, Clairette, Bourboulec, BIO (AB)
Ertrag:	
Produktion:	Kleine limitierte Auflage von 6129 Flaschen
Ausbau:	In Beton-Ei und französischen Eichenfässer ausgebaut.
Auszeichnungen:	JG 2018 Robert Parker: 93/93 Punkte (2018) JG 2018 Jeb Dunnock: 91/93+ Punkte (2019) JG 2018 Jeb Dunnock: 92 Punkte (2020) JG 2018 Robert Parker: 93 Punkte (2020)
Lagerfähigkeit:	8 – 12 Jahre.
Alkohol:	14,5% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Dunkles Rubinrot mit kräftigen Reflexen.

Nase:
Komplexe Aromen von reifen dunklen Beeren wie Schwarzkirschen und Brombeeren verbinden sich mit Noten von Pilzen, Trüffeln und Unterholz. Würzige Akzente von schwarzem Pfeffer, Lakritze und provenzalischen Kräutern sowie feine wilde und animalische Nuancen verleihen dem Wein Tiefe und Charakter.

Mund:
Trocken und vollmundig mit ausgezeichneter Tanninstruktur und harmonischer Säurebalance. Langanhaltend im Abgang, geprägt von fruchtigen und würzigen Noten, oft begleitet von einer feinen mineralischen Nuance.

«Comme saisi fermement par la main, vous entrez dans la légende. Une histoire ancestrale, complexe et si entêtante que vous dévorez tous les chapitres avec frénésie..»

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem oder weissem Fleisch mit oder ohne Sauce, Grilladen, Wildgerichten, Lammkoteletts, sowie zu gereiftem Käse.

Ausschanktemperatur: 16 - 18 ° C / unbedingt eine Stunde vor Genuss öffnen!