

Grand Vin Rouge / Château le Bouïs

Herkunft:	Gruissan / AOP La Clape (Languedoc-Roussillon)
Traubensorten:	Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carrignan
Ertrag:	15 hl/ha, die Trauben werden in den frühen Morgenstunden geerntet, um ihre Frische zu bewahren.
Ausbau:	18 Monate lang in Eichenfässern und/oder Terrakotta-Krügen.
Produktion:	Limitierte und nummerierte Auflage von ca. 2500 Flaschen pro Jahr.
Lagerfähigkeit:	12 - 15 Jahre
Alkohol:	15% vol.
Grösse:	75 cl



Degustation

Auge:
Tief dunkle - fast schwarze - Farbe.

Nase:
In der Nase zeigt sich der Wein intensiv und vielschichtig, geprägt von reifen dunklen Früchten wie Brombeere, Cassis und Schwarzkirsche. Dazu treten feine Noten mediterraner Kräuter wie Thymian, Rosmarin und Lavendel. Nuancen von dunkler Schokolade, Tabak und süssen Gewürzen verleihen Tiefe und Eleganz, ergänzt durch ausdrucksstarke Anklänge von Torf, Iris und Petrichor.

Mund:
Am Gaumen zeigt sich der Wein vollmundig, harmonisch und konzentriert, getragen von dunklen Röstaromen und einer feinen Säure. Die Tannine sind geschmeidig und seidig, verleihen zugleich Struktur und Länge. Insgesamt wirkt er reichhaltig und intensiv, mit einem langen, ausgewogenen Finale und viel aromatischer Fülle – ein elegantes Zusammenspiel von Frucht, Würze und Mineralität.

Trinkempfehlung

Ideal zu rotem Fleisch mit oder ohne Sauce, zu Braten, Wild und Eintöpfen aber auch zu vegetarischen Gerichten

Ausschanktemperatur: 16° C