



Rebsorte: 100% Cabernet-Sauvignon

Terroir: geprägt von Lehm und Kalkstein sowie Basalt, Nähe Pic St. Loup / Montpellier

Weinbereitung: Entrappung des Lesegutes, anschließende klassische Weinbereitung in Tanks mit täglichem Überschwallen des Tresterhutes und einer « délestage » am Ende der Gärung, um das Maximum des Traubenpotentials zu extrahieren. Es erfolgt eine malolaktische Gärung und ein Abstich vor der Füllung auf Flaschen.

Info: Bei der « délestage » wird der gesamte Saft aus dem Tank abgezogen, der Tresterhut sinkt zu Boden und wird dem kompletten Saft überschwallt. Im Gegensatz hierzu findet bei der « remontage » ein regelmäßiges Übergießen des Tresterhutes in einem etwa 1-stündigen Kreislauf statt. Die letzte Methode führt zur Durchfeuchtung des Tresterhutes und zur langsamen Extraktion der Inhaltsstoffe. Bei der «delestage» kommt es dagegen zum Bruch des Tresterhutes und zum Durchmischen mit dem Saft. Ein Maximum an Stoffen wird so extrahiert, da der Wein viel intensiver mit dem Tresterhut und damit den festen Bestandteilen in Verbindung kommt.

Verkostung: Tiefes Granatrot mit violetten Reflexen. Der Nase präsentiert sich die typische Sortenaromatik von grünem und rotem Paprika. Am Gaumen mit dichten, strukturierten Tanninen. Im Finale kommen reife dunkle Früchte wie Heidelbeere, schwarze Johannisbeeren und Brombeeren schön zum Ausdruck. Ein schmackhafter Rotwein.

Empfehlung: Ein Genuss zu Entrecôte, Lammkarrée in Nusskruste, Wild oder Hühnerfrikassee

Bei 17°C servieren.

Alkohol 13,5 %

Lagerung : bis 3 Jahre

Maison Bruno Andreu - 34290 Montblanc

Tél: + 33 (0)4 67 31 58 48

contact@bruno-andreu.com - www.bruno-andreu.com