Saint Jean Du Barroux

L'Argile AOC

, 750 ml

France,

9910211082

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Mit Maronen und Datteln gefüllter Wirsing (vegetarisch)

Fasan vom Grill mit Kartoffel-Kürbis-Auflauf (Wild, Geflügel)

Hasenfilet mit Pilz-Auflauf und Rote-Beete-Chutney (Wild)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 31.01.2026

Informationen zum Wein
Eine Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und Cinsault aus hoch gelegenen, tonigen (argile), 53 Jahre alten Weinbergen am Mont Ventoux und an den Dentelles de Montmirail. Mit einem Ertrag von 15 hl/ha, handgelesen, zu 75 % entrappt, zehn Tage vergoren und 24 Monate im Beton und Emailtank ausgebaut. Philippe Gimel gibt dem Wein 15 Jahre.
Farbe
mitteldichtes Purpur

Nase
Der 2023er *L'Argile* ist ein einladender, warmer, südlicher Wein, der an Garrigue, Süßholz und Kräuter der Provence, am warmen Waldboden und eine saftige, leicht gekocht wirkende, warme dunkle Frucht erinnert. Brombeeren, Schwarzkirschen, Zwetschgen und Schlehe mischen sich mit Schwarztee, fermentiertem schwarzem Kardamom und ein wenig Tabak.

Gaumen
Am Gaumen sind Syrah und Carignan präsenter als die Grenache. Der Wein definiert sich auch hier über den dunklen Kirschen- und Schlehensaft mit einem kleinen Anteil Kirsch. Dazu gibt es Anklänge von steinigen Noten, Unterholz und Rauchfleisch, Veilchen, Assam und etwas Eisen. Ein Wein mit einem großzügigen Wesen, einem feinen Tannin und einer tiefen Mineralität. Südlich geprägt und doch ganz klar markiert von einer geschliffen feinen und mineralisch kühlen Anmutung.