

Du Coulet

Cornas "Brise Cailloux"

 , 750 ml

 France,

 9910207074



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Lamm-Shawarma (Lamm)

Imam Bayildi gegrillte Aubergine mit Spitzpaprika, Tomaten und Knoblauch (vegetarisch)

Lackierte Taubenbrust mit Kohl-Cannelloni (Geflügel)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 25.11.2024

Information zum Wein

100% Syrah aus Cornas. Zwei Drittel stammen aus jüngeren Anlagen am Hangfuß und aus dem mittleren Bereich der Coteaux, ein Drittel von älteren Reben. Der Wein wird 18 Monate lang in 10 hl Tongefäßen und im Beton ausgebaut.

Farbe

intensives Purpur

Nase

Der *Brise Cailloux* ist ein intensiver, energiegeladener, expressiver Syrah, der seine ganze Frucht und Würze vor sich herträgt. Es duftet nach Himbeeren, Brombeere, Pflaumen und Kirschen. Darüber liegen Noten von Rosen, Veilchen und Anis. Dazu kommen Anklänge von leicht geräuchertem Schinken, Pfeffer, Eisenkraut und Blutorangenabrieb. Herrlich!

Gaumen

Am Gaumen geht es weiter mit der intensiven jungen Syrah-Aromatik, aber ebenso mit einer unbändigen Frische, die einerseits durch eine lebendige Säure und eine vibrierende Mineralität, andererseits aber auch durch pikant würzige, herbe Noten hervorgehoben wird. Der Wein ist saftig, jodig, fein und doch markant im Tannin, leicht rauchig und lange präsent.