

 **Roche-Audran**

Côtes du Rhône Villages Visan Rouge Marius "Père Mayeux"

 , 750 ml

 France,

 9910204077

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

**Langsam gegerate Lammschulter mit Couscous, Zimt
und Mandeln**

(Fleisch)

Beef Wellington

(Fleisch)

**Gefüllte rote Paprika mit Reis, Thymian, Zucchini
und Knoblauch**

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 04.10.2022

Information um Wein

Der rote *Visan Marius* von Vincent Rochette ist eine Cuvée aus 80 % Grenache und 20 % Syrah. Die rund 60 Jahre alten Reben stehen in Visan in einem drei Hektar großen, sehr trockenen Weinberg, der von Lehm und Kalk geprägt ist. Der Gesteinsanteil liegt hier bei 60 %, der Ertrag bei etwa 25 hl pro Hektar. Der Wein wird spontan vergoren und reift über zwölf Monate in 50-Hektoliter-Fudern aus Tronçais-Eiche.

Farbe

opakes Granatrot

Nase

Der *Marius* »*Le Père Mayeux*« von Vincent Rochette ist ein duftiger und konzentrierter *Visan*. Den Auftakt bilden Komponenten von süßer Hefe und von Süßkirschen, kandierten Veilchen und etwas Zwetschgenkompott mit Zimt. Dazu kommt ein Hauch von Bresaola, Piment und Schokolade. Der Wein wirkt reif, saftig und rund.

Gaumen

Die Saftigkeit bestätigt sich dann auch am Gaumen, wo der *Marius* die schon erwähnte Frucht und Würze mit herben Noten von fermentiertem Kardamom, getrockneten Kräutern und etwas Latakia-Tabak verbindet. Der Gerbstoff ist reif, fest und präsent, die Säure klar und kühl bis ins lange saftige und leicht herbe Finale.