Marcoux

Châteauneuf-du-Pape rouge AOC

, 1500 ml

France,

9910245013

, ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

B½uf à la Gardiane – geschmortes Rindfleisch mit Orangen und Oliven

(Fleisch)

Paella mit Chorizo, Merguez und Knoblauchwurst

(Fleisch)

Suppe mit gelben Erbsen, Kichererbsen und Linsen mit frischem Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 28.03.2023

Informationen zum Wein

Die Domaine verfügt über 13 Parzellen in verschiedenen Bezirken der Appellation Châteauneuf-du-Pape und somit über verschiedene Bodenarten wie Quarzitkiesel, Lehm, roten Sandstein, Kolluvium und Kreidekalkstein aus dem Barremium. Der Anteil der Rebsorten für die Cuvée variiert von Jahr zu Jahr, beträgt aber im Allgemeinen 80 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 7 % Syrah und 3 % Cinsault. Die Trauben werden von Hand gelesen, im Weinberg vorsortiert und dann in 50-Kilo-Kisten ins Weingut gebracht, auf den Sortiertisch gelegt, abgebeert, gepresst und gekühlt. Die Gärung erfolgt spontan und temperaturkontrolliert. Die Mazeration dauert vier bis fünf Wochen mit täglichem Umpumpen. Der Wein reift dann 18 Monate lang im Wesentlichen im Beton, aber auch in mehrjährigen Fässern und Barriques.

Farbe

mittleres Karmesinrot

Nase

Der 2020er *Châteauneuf-du-Pape* öffnet sich mit einer eleganten, feinen und komplexen Nase von Veilchen und Anis, etwas Pfeffer und Garrigue sowie mit saftigen Noten von dunklen Himbeeren, schwarzen Kirschen und Brombeeren. Im Hintergrund erahnt man ein *Bouquet garni* und etwas zerstoßenen Stein. Die Cuvée wirkt auf sehr angenehme Weise transparent und klar.

Mund

Am Gaumen haben Sophie Armenier und ihr Sohn Vincėnt Estevenin dem Wein eine überaus elegante Textur verliehen. Der 2020er *Châteauneuf-du-Pape* zeigt sich dabei absolut klassisch und zeitlos mit seiner roten wie dunklen Frucht, einer für den Anteil an Grenache typisch deutlichen Süßholznote und etwas Garrigue. Der Alkohol wärmt am Gaumen und im Finale, ist aber gut eingebunden. Schon jetzt präsentiert sich die Cuvée mit feinem Schmelz und großer Länge.