## Saint Jean Du Barroux

# *Grenache Les Usclades VdF*

, 750 ml

France,

9910211063

**Alkoholgehalt:** 0,0 %

## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

**Lange geschmorter Schweinebauch Siu Yuk mit Fenchelgemüse**

(Fleisch)

**Marokkanische Tajine mit Lamm und Aprikosen**

(Fleisch)

**Mit Anchovi und verschiedenen Käsesorten gefüllte Auberginen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 05.07.2022

Informationen zum Wein

Dieser reinsortige Grenache Rouge stammt aus der Parzelle Les Usclades, die auf 350 Metern in den Dentelles de Montmirail liegt. Das Gestein stammt aus dem mittleren Trias. Der Weinberg ist komplett von Wald und Hecken umgeben. Die Trauben wurden am 7. September 2020 von Hand gelesen, zu drei Vierteln entrappt und im Beton-Cuve vergoren. Danach erfolgte der Ausbau über elf Monate im Edelstahl und für neun Monate auf der Flasche.

Farbe

leicht transparentes Granatrot mit aufhellendem Rand

Nase

Der 2019er *Les Uslcades* duftet verführerisch nach reifen Walderdbeeren und Himbeeren in Verbindung mit warmen Hefenoten, reifen Zwetschgen, etwas Süßholz, Rappen und Gestein.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der reinsortige Grenache seine sinnliche Seite mit viel warmer tiefroter und reifer Frucht sowie einem runden, fast schmelzig wirkenden Tannin. Der Wein gleitet schwerelos und sinnlich über den Gaumen, füllt den Mund mit Wärme und Frucht, aber auch mit einem feinen Gerbstoff und einer sinnlichen Säure.