



Saint Jean Du Barroux

La Source AOC



, 750 ml



France,



9910211081



,,

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Gegrillte Sardinen mit Tomaten-Confit (Fisch)

Gegrilltes Hähnchen mit Paprika-Chili-Marinade (Geflügel)

Schweinebauch mit Fenchel und Orange (Fleisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 31.01.2026

Informationen zum Wein

Eine Cuvée aus Grenache, Carignan und Cinsault bei einem Ertrag von 20 hl/ha. 53 Jahre alte Reben, die an der Nordseite des Mont Ventoux auf 350 Metern stehen. Handgelesen, zu 100 % entrappt, sieben Tage vergoren und rund 18 Monate im Beton, im Emaille-Tank und im großen Holz ausgebaut. Philippe Gimel gibt dem Wein zehn Jahre an Entwicklung.

Farbe

mitteldichtes Granatrot

Nase

Im Duft des 2023er *La Source* zeigen sich mehr kühle als warme Noten. Es duftet nach Sauerkirschen und Granatapfelsaft, dazu nach Grafit und Unterholz, ein wenig Schlehe, Garrigue, Gestein und Erde. Aber natürlich findet man hier auch warme Noten wie Süßkirschen, warmen Hefekuchen und Süßholz. Dazu kommen schwarze Oliven, etwas Wildbret und Schalen.

Gaumen

Am Gaumen präsentiert sich die Cuvée saftig und seidig, reif, und fest mit einem den Gaumen auskleidenden Gerbstoff sowie frischen säuerlichen Noten von Kirschen und roten Beeren, Garrigue und Stein. Mit mehr Luft und Wärme wird der Wein runder und tiefer mit Süßkirschen und Brombeeren, etwas Hefe und Eisen. Der Wein besitzt ein rundes, Grenache-typisches Tannin und eine bemerkenswerte Länge.