

 **Château de Coulain**

# *Les Picasses AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910402051



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 0 g/l

Acidity content: 0 g/l



## Food recommendations

from Christoph Raffelt

**Gebratener Lachs auf einem Bett von Roter Bete**

**mit Kräutervinaigrette**

(Fisch)

**Mushroom-Burger mit Roquefort-Sauce**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Kalbsnieren mit Artischocken in Madeira-Sauce**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 13.07.2024

## Information zum Wein

*Les Picasses* ist eine Cuvée vom Tonkalk auf gelbem Kalkgestein, die, wie der Name schon sagt, aus der berühmten Lage Les Picasses in der Gemeinde Beaumont-en-Véron stammt. Die Reben auf den insgesamt 1,8 Hektar sind zu drei Vierteln 20 Jahre alt, zu einem Viertel allerdings schon rund 84 Jahre alt. Die Gärung erfolgt in Zementbehältern, gefolgt von der malolaktischen Gärung in Fässern. Danach folgt für zwölf Monate der Ausbau in zu je einem Drittel neuen, zweitbelegten und drittbelegten Eichenfässern. Der Wein wurde ungeschönt und unfiltriert mit wenig Schwefel abgefüllt.

## Farbe

tiefes Purpurrot

## Nase

Der *2020er Chinon Les Picasses* ist ein gereiftes *Late Release* und bietet eine dichte Aromatik von Pflaumen, Süßkirschen, Cassis und Holunderbeeren in Verbindung mit etwas Balsamico, Süßholz, wilden Kräutern, ein paar Rappen und süßen Noten vom dezent eingesetzten Holz.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Cabernet Franc reif und seidig mit einer dichten Textur und einer fleischigen Fülle dunkler Früchte. Auch die Säure wirkt reif und seidig, ist aber präsent. Der *Chinon* besitzt eine gute Länge, das Tannin wirkt recht trocken, wird aber von der dichten, dunklen Frucht ummantelt.