

 **Château de Coulain**

*Les Picasses AOC*

 , 750 ml

 France,

 9910402039



Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food reccomendations

from Christoph Raffelt

**Elsässer Blaukraut nach Paul Haeberlin mit gefüllter**

**Gans**

(Geflügel)

**Mushroom-Burger mit Roquefort-Sauce**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Kalbsnieren mit Artischocken in Madeira-Sauce**

(Fleisch)

# Tasting review

by Christoph Raffelt on 07.06.2023

## Information zum Wein

*Les Picasses* ist eine Cuvée vom Tonkalk auf gelbem Kalkgestein, die, wie der Name schon sagt, aus der berühmten Lage 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 *2021er Chinon Les Picasses* bietet viel Finesse und Sinnlichkeit, Reife und Kühle zugleich. Hier gibt es Süßkirsche und Sauerkirsche, Cassis und ein wenig Holunderbeere in Kombination mit einem ganz dezenten Holz, mit Kräutern, einer kühlen Gesteinsnote und einigen wenigen Johannisbeerblättern.

## Gaumen

Am Gaumen wirkt der Cabernet Franc in der Textur seidig und rund, die dunkle Frucht sinnlich, saftig, mundfüllend und reif. Sie wird unterstützt von ein wenig fester dunkler Schokolade und von Süßholz. Dazu finden sich aber auch hier pikante reife grüne Noten von Johannisbeerblättern und Minze. Der *Chinon* besitzt eine gute Länge mit einer lange präsenten reifen Säure.