# Closerie Saint Roc

## *Les Noyers*

**2020, 750 ml**

**Frankreich, Bordeaux**

**9990102004**

**Cabernet Franc, Merlot**

**Alkoholgehalt:** 12,5 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Entenbrust mit Honig, Orangen und Paprika**

(Geflügel)

**Wildterrine mit Wacholder**

(Wild)

**Klassische Lasagne**

(Fleisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von dem 2,9 Hektar umfassenden Weinberg Les Noyers. Der Weinberg ist geprägt von Ton (30 %), Schluff (39 %) und Sand (31 %) auf einem Grundgestein von Asteria-Kalk. Er liegt auf einer Höhe von 90 bis 102 Metern. Genutzt wurden für diesen Wein 80 % Cabernet Franc und 20 % Merlot. Der Weinberg wird biodynamisch bewirtschaftet. Auch ist Agroforstwirtschaft und Permakultur integriert. Nach der Handlese erfolgte eine spontane Gärung, danach die Reifung in gebrauchten Eichenfässern über 18 Monate hinweg. Der Wein wurde ohne Filtration und Schönung gefüllt.

Farbe

dichtes Kirschrot

Nase

Der von Cabernet Franc geprägte Wein bietet ein dezentes Parfum von reifem Cassis, reifen dunklen Kirschen und etwas Blaubeerjoghurt, das sich mit Noten von Blättern, Kräutern und etwas Torf mischt. Es gibt zudem einige reife grüne Noten, die auf den Cabernet Franc hindeuten.

Geschmack

Am Gaumen zeigt der *Les Noyers* eine recht kühle saftige Frucht. Der Wein besitzt mehr Spannung und auch mehr Tannin als die Weine der anderen beiden Einzellagen. Dadurch wirkt dieser *Bordeaux* vergleichsweise fest, verglichen mit den anderen Weinen des Weinguts. Auch ist er bereits sehr trinkfreudig und zeigt seine Anlagen. Die Säure ist seidig, die Frucht saftig und der Wein lebendig, frisch und transparent.