# Closerie Saint Roc

## *Les Sureaux*

**2020, 750 ml**

**Frankreich, Bordeaux**

**9990102006**

**Merlot**

**Alkoholgehalt:** 13,5 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Rogan Josh Lammcurry**

(Fleisch)

**Pizza mit Pilzen**

(Gemüse & Vegetarisch)

**Fasan mit Cranberry-Sauce**

(Wildgeflügel)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von dem 2,2 Hektar umfassenden Weinberg Les Sureaux. Der Weinberg ist geprägt von Ton (30 %), Schluff (40 %) und Sand (30 %) in einer Tiefe von 50 bis 80 cm auf einem Grundgestein von Asteria-Kalk. Er liegt auf einer Höhe von 82 bis 100 Metern. Genutzt wurde für diesen Wein ausschließlich Merlot. Der Weinberg wird biodynamisch bewirtschaftet. Auch sind 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

tiefes Violett

Nase

Dieser reinsortige Merlot aus dem Weinberg Les Sureaux wirkt im Duft zunächst erstaunlich verhalten. Mit Luft aber wird er immer intensiver und bietet viel Cassis neben Pflaume, Brombeeren, Kirschen und Veilchen. Dazu kommen Noten von Kalkstaub und einigen leicht gegrillten Kräutern.

Geschmack

Am Gaumen ist das ein saftiger, noch leicht adstringierender, kühler und eleganter Merlot, der eine beeindruckende Frische und Kühle sowie eine klare lebendige Säurestruktur aufweist. Der Wein zeigt sich transparent und offen mit einer charmanten Frucht und einem seidigen, nur noch in Ansätzen festen Tannin.