# Closerie Saint Roc

## *Les Pins*

**2020, 750 ml**

**Frankreich, Bordeaux**

**9990102005**

**Cabernet Franc, Merlot**

**Alkoholgehalt:** 12,0 %




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Lammkeulen mit Steinpilzen und Kichererbsen**

(Fleisch)

**Pastete im Teigmantel**

(Geflügel)

**Comté-Quiche**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 16.10.2023

Informationen zum Wein

Der Wein stammt von dem 1,3 Hektar umfassenden Weinberg Les Pins. Der Weinberg ist geprägt von Ton (41 %), Schluff (50 %) und Sand (9 %) in einer Tiefe von einem Meter auf dem Grundgestein aus Asteria-Kalk. Er liegt auf einer Höhe von 100 bis 102 Metern. Genutzt wurden für diesen Wein 50 % Cabernet Franc und 50 % 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

Granatrot, leicht transparent

Nase

Die Cuvée aus dem Weinberg Les Pins ist ein Wein mit roter und dunkler knackiger Beerenfrucht, die sich mit Crème des Cassis mischt, dabei aber aromatisch kühl bleibt. Neben der Frucht gibt es Anklänge von Gestein und trockenem Holz sowie von etwas trockenem Laub.

Geschmack

Auch am Gaumen gibt es diese kühle saftige Beerenfrucht und dazu eine lebendige klare Säure. Das Tannin ist kreidig, der Wein saftig und süffig, dazu transparent und so entwickelt, dass man ihn jetzt schon mit Freude trinken mag.