

Saint Jean Du Barroux

L'Argile AOC

 2020, 750 ml

 Frankreich, Provence

 9910211065

 Carignan, Grenache, Syrah

Alkoholgehalt: 14,50 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Mit Maronen und Datteln gefüllter Wirsing

(Gemüse & Vegetarisch)

Bavette mit gerösteten Lauchzwiebeln und

Walnusspesto

(Fleisch)

Hirschkalbskeule mit glacierten Roscoff-Zwiebeln

und Zitronenthymian

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 05.07.2022

Informationen zum Wein

Eine Cuvée aus Grenache, Syrah, Carignan und Cinsault aus hoch gelegenen tonigen (argile) Weinbergen mit einem Ertrag von 15 hl/ha, handgelesen, zu 75 % entrappt, zehn Tage vergoren und 24 Monate im Beton und Emailtank ausgebaut. Philippe Gimel gibt dem Wein 15 Jahre.

Farbe

Purpurrot mit leicht aufhellendem Rand

Nase

Der 2020er *L'Argile* ist ein kraftvoller dunkler Wein, der an Zwetschgen-, Kirsch- und Brombeersaft, an etwas Schlehe, Trockenholz, dunklen Tabak und zerstoßenen Stein erinnert. Hinzu kommen etwas Rauchfleisch, süße indische Gewürze und eine Kopfnote von Veilchen.

Gaumen

Am Gaumen wirkt die Cuvée zunächst rund und weich mit warmen dunklen und fleischigen Fruchtnoten. Sie hat Kraft und Breite. Dann aber fokussiert sie sich immer mehr, wird fester und bietet zunehmend mehr Gerbstoff. Die saftige schwarze Frucht wird transparent, wird durchdrungen von einer reifen Säure und einer gewissen Mineralität. Dabei bleiben die Wärme, die Extraktsüße sowie das *Rondeur* südlicher Weine immer präsent.