Marcoux

Châteauneuf-du-Pape rouge AOC

2019, 1500 ml

Frankreich, Rhone (Süd)

9910245005

Grenache, Mourvèdre/Monastrell, Syrah



Alkoholgehalt:	16,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.2 g/l

Speisempfehlungen

von André Dominé

Tian de légumes à la provençale

(Gemüse & Vegetarisch)

Wildschweinterrine mit schwarzen Trüffeln

(Wild)

Gardiane de Taureau (Stiergulasch) mit Reis aus der Camargue

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von André Dominé vom 07.02.2022

Informationen zum Wein:
In der Appellation Châteauneuf-du-Pape hat Familie Armenier insgesamt 13 Parzellen mit unterschiedlichen Bodentypen wie die berühmten Rollkiesel auf tonreichem Untergrund, der gut Wasser speichert, aber auch rötlichen Sandsteinboden und kolluviale Sedimente sowie Kalkböden aus der Kreidezeit, die dem Wein viel Spannung geben. Grenache Noir dominiert bei weitem, ergänzt von etwas Mourvèdre, Syrah und Cinsault. Gelesen wird per Hand nach optimaler Reife, die von einer Parzelle zur anderen und auch nach den Rebsorten variiert. Die selektierten Trauben werden entrappt, gemahlen und heruntergekühlt. Im Tank wird ihnen dann Zeit gelassen, bis die Naturhefen in Aktion treten. Nun achtet Sophie darauf, dass die Temperaturen nicht zu sehr ansteigen. Anfangs wird durch tägliches Umpumpen extrahiert. Die Maischestandzeit erstreckt sich über vier bis fünf Wochen. Ausgebaut wird der Wein über 18 Monate in Betontanks, ergänzt von einigen Fudern und älteren 350-Liter-Fässern.

Farbe:
Tiefes, noch junges Dunkelrot mit Rubinrand

Nase:
Enorme Dichte, schwarze Feigen, wilde Brombeeren, süße Himbeeren, Blutorangen mit Noten von Veilchen, Provence-Kräutern, frischem Leder, Pfeffer und Beeren in Alkohol. Öffnet sich zunehmend mit Luft im Glas und vermittelt einen Eindruck von großer Tiefe und Reinheit.

Gaumen:
Sofort mundfüllend mit samtiger Textur, großer Fülle und beeindruckender Konzentration, doch ohne jegliche Aggressivität oder Schwere. Tapeziert den Gaumen mit süßer opulenter Frucht von roten Beeren. Reife, edle, eingehüllte Tannine mit einem Hauch von Kakao, feinkörnige Struktur und Mineralik mit großer Dynamik und Ausdauer. Hervorragendes Alterungspotenzial.