



"Les Quartz" AOC Côte du Rhône

Domaine Le Clos du Caillou
Frankreich, Rhonetal

Vinifikation

Handlese, Vergärung in Edelstahl- und Betontanks, 50% Lagerung für 8 - 12 Monate in Holzfässern (Demi-Muid)

Charakter

Strahlendes Rot; im Duft vielschichtig und mit vollem Ausdruck nach dunklen Beeren, rote Kirschen, Rosen und mineralische Würze; auf dem Gaumen geschmeidig, mittelkräftig und mit feinen Gerbstoffen, tolle Länge mit tieffruchtigen Aromen; wiederum schön unterlegte Mineralität im Wechselspiel mit vollen Fruchtaromen bis ins Finale.

Ein wunderbar harmonischer, eleganter und komplexer Côtes du Rhône-Wein.

Geschichte

Die Rebfläche für den "Les Quartz" grenzen direkt an die AOC Châteauneuf-du-Pape und sind nur durch einen kleinen Pfad von einander getrennt. Der Legende nach sollen in den Gründungsjahren des AOC Châteauneuf-du-Pape den Inspektoren zum kartografieren der Rebberge für die damals junge Zone der Zugang zum Rebberg verweigert worden sein, weshalb dieser Rebberge zwar mitten in der sehr namhaften Zone liegen, heute aber als AOC Côtes-du-Rhône klassiert sind.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm-Gigot, Wild, Wild-Geflügel, Schmor-Braten, Eintopf, rassige Halbhart-Käse und Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	85% Grenache Noir, 15% Syrah / Shiraz
Trinkreife:	2022 - 2029
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2021	Robert Parker	91/100
2020	Robert Parker	93/100