



C. du Roussillon Villages Grande Réserve 2022

Château Montner



Artikel Nr.	03088
Land	Frankreich
Herkunft	die Hügellandschaft des Roussillon nahe dem Dorf Latour de France
Rebsorte	Syrah (50%), Carignan (30%), Grenache (20%)
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18°C
Ausbau	macération carbonique (Kohlensäuregärung) für Syrah und Carignan und klassische Maischegärung für Grenache, ein Jahr Reife vor der Abfüllung
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	dunkelrote, tiefe Farbe; in der Nase Himbeeren, Brombeeren und Röstnoten; im Geschmack ausgewogen saftig nach Sauerkirschen, dicht mit sanften Tanninen und weichem Abgang
Über den Winzer	Die zu Vignerons Catalans gehörigen Weinberge liegen im Agly-Tal, in der Nähe von Latour de France. Die Reben sind auf Hügeln von Schieferböden gepflanzt in Ost-West-Exposition. Die Trauben werden zur Lese aus den besten Lagen selektiv von Hand geerntet. Die Carignan Trauben erfahren eine Maischegärung von ca. 3 Wochen. Die Grenache- und Syrah-Trauben werden entrappt, zerkleinert und mazeriert und traditionell in einem Zeitraum von mehr als 4 Wochen vergoren.