

Clos de la Brussière - Massif d'Uchaux 2023 - Bio

Domaine Boisson · AOP · Côtes du Rhône Villages, Frankreich



Mineralisch-würziger Grenache-Mourvèdre aus alten Reben mit intensiver Frucht, lebendiger Frische und eleganter Struktur.

Aromaprofil. Frisch und würzig mit feiner Pfeffernote. In der Nase rote Früchte, wilde Beeren, Garrigue-Kräuter und süßliche Gewürze. Am Gaumen samtig, mit intensiver Frucht und klarer Mineralität.

Herstellung. Handlese, ganze Trauben im Betontank vergoren. 20 Tage Mazeration bei 24°C. Rund ein Drittel der Cuvée reift 18 Monate im Fass, um Komplexität und Tiefe zu entwickeln.

Terroir. Quarz- und Feuersteinböden mit tiefem Lehm, der für eine gleichmäßige Wasserversorgung sorgt.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Ertrag. 35 hl/ha.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2023

HERKUNFT

Côtes du Rhône Villages, Frankreich

ALKOHOLGEHALT

15 % vol.

FÜLLMENGE

0,75 l

PASST ZU

Lamm, Entenbrust, Trüffel

REBSORTE

Grenache, Mourvèdre, Clairette, Muscadin, Cinsault

QUALITÄTSSTUFE

AOP

TRINKTEMPERATUR

17 °C

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

