

Cocolico 2019 - Chenançon Bio

Colline de l'Hirondelle · Languedoc, Frankreich



Bio-Cuvée aus Chenançon, Grenache und Mourvèdre mit üppiger Frucht, feiner Würze und weichem Abgang, saftig, strukturiert und elegant zugleich.

Aromaprofil. Üppige Aromen reifer Beeren mit fast marmeladiger Fülle, ergänzt durch feine Anklänge von warmer Würze und zarten Tabaknoten. Rund, vollmundig und zugleich harmonisch und weich im Abgang.

Herstellung. Die Trauben werden getrennt vergoren: ein Teil gärt nur 5 Tage, der andere 15 bis 20 Tage. Danach reift der Wein 9 bis 12 Monate im Tank und weitere 36 Monate in der Flasche. Die Gärung läuft mit Naturhefen, es wird nur wenig Schwefel verwendet.

Terroir. Ton-Kalk-Terrassenlage, die dem Wein eine besondere Mineralität verleiht.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2019

REBSORTE

Chenançon, Grenache, Mourvèdre

HERKUNFT

Languedoc, Frankreich

ALKOHOLGEHALT

13 % vol.

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Lammkeule mit Thymian, Pasta Salsiccia, Cassoulet

