

La Joupatière 2020 - Bio

Colline de l'Hirondelle · Vin de France · Languedoc, Frankreich



Ein charakterstarker Wein aus uralten Reben im Languedoc mit dunkler Frucht, würzigen Nuancen und mineralischer Tiefe, konzentriert und außergewöhnlich ausgewogen.

Aromaprofil. Intensiv und vielschichtig mit erdigen Noten, roten und schwarzen Früchten sowie würzigen Nuancen wie Tabak, Lorbeerblatt, Kakao und feinen Blütenaromen. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig und konzentriert, mit langem, reichhaltigem Abgang.

Herstellung. Die Trauben werden von Hand gelesen und spontan mit Naturhefen vergoren, um den ursprünglichen Charakter zu bewahren. Die Maischegärung dauert 15 Tage mit sanftem Unterstoßen des Tresterhutes (Pigeage). Anschließend reift der Wein 9 Monate im Tank und weitere 36 Monate in der Flasche. Der Schwefeleinsatz ist minimal.

Terroir. Die in den 1890er-Jahren gepflanzten Reben wachsen auf sandigen Terrassen mit guter Drainage. Die tiefen Wurzeln sorgen für bemerkenswerte Tiefe, Komplexität und Mineralität.

Nachhaltigkeit. Biologisch zertifizierter Weinbau.

Speisenempfehlung. Ideal zu Lamm, Rind und Wildgerichten. Dank seiner kräftigen Struktur und Tiefe perfekt für besondere Anlässe und feine Küche.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2020

REBSORTE

Carignan, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Terret

HERKUNFT

Languedoc, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

Vin de France

ALKOHOLGEHALT

14,5 % vol.

TRINKTEMPERATUR

18 °C

VERSCHLUSS

Naturkorken

FÜLLMENGE

0,75 l

ANBAU

Biologisch zertifizierter Weinbau

PASST ZU

Rinderfilet mit Rotweinsauce, Tagliatelle mit Steinpilzen, Rehrücken mit Preiselbeeren

