

Sainte Cécile - 2021 - Bio - Magnum 1,5 l

Domaine Philippe Plantevin · AOP · Côtes du Rhône Villages, Frankreich



Bio-Cuvée aus Syrah und Grenache in der Magnum: schwarze Früchte, würzige Tiefe und samtige Tannine.

Aromaprofil. Der Wein entfaltet ein perfekt ausgewogenes Bouquet mit Noten schwarzer Früchte wie Brombeeren und Schwarzkirschen. Würzige und holzige Aromen, entstanden durch den einjährigen Ausbau im Eichenfass, verleihen ihm Tiefe. Am Gaumen zeigen sich runde Tannine, die den Geschmack harmonisch unterstreichen, ohne dass die Eiche die Fruchtaromen überdeckt. Ein vollmundiger, intensiver Wein mit langem Abgang.

Herstellung. Ein einjähriger Ausbau in Eichenfässern, um die würzigen und holzigen Noten hervorzuheben, während die Fruchtaromen erhalten bleiben. Die Magnum reift langsamer als die 0,75 l Flasche und gewinnt dadurch an Tiefe.

Terroir. Lehm- und kalkhaltiger Boden, typisch für das „Garrigue“-Terroir, der dem Wein seine Konzentration und seine charakteristischen Aromen verleiht.

Auf einen Blick

JAHRGANG

2021

REBSORTE

Syrah, Grenache Noir

HERKUNFT

Côtes du Rhône Villages, Frankreich

QUALITÄTSSTUFE

AOP

ALKOHOLGEHALT

15,5 % vol.

RESTZUCKER

1 g/l

TRINKTEMPERATUR

16 °C

VERSCHLUSS

Naturkorken

FÜLLMENGE

1,5 l

ANBAU

Bio-zertifiziert

PASST ZU

Boeuf Bourignon, Lammkarree

