

Château de Ciffre Grand Vin 2014

Vignobles Lorgeril, Faugères AOP

Frankreich > Languedoc

Reifungspotential : 5 - 8 Jahre % Alkoholgehalt : 13.50°



Auszeichnung

Expovina - Silber-Diplom - August 2019

Rebsorte(n) :

Syrah (70%), Grenache (20%), Mourvèdre (10%)

Degustationsnotizen

Auge : Dichtes, sehr dunkles Granatrot, mit fast schwarzen Reflexen.

Nase : Vollmundig und komplex, dominierende Aromen schwarzer Beeren, Trüffel und Gewürznoten (Gewürznelke und weisser Pfeffer).

Gaumen : Fleischig und massiv, mit sehr feinen Tanninen, schöne Harmonie.

Gastronomie

Ein Wein für grosse Momente, eine wahre Offenbarung! Ideal zu Charcuterie, Entenbrust, Geflügel, grilliertem Rindskotelett, Wildspezialitäten und kunstvoll verfeinerten Käsesorten.

Terroir

Die Weinberge von Château de Ciffre erstrecken sich über 35 ha, und liegen rund 25 km nördlich von Béziers. An das Naturschutzgebiet des Haut-Languedoc angrenzend, wurzeln die Reben hier auf Schiefer- und Kalksteinböden. Als Höhenlagen bezeichnet man hier die Parzellen, die von einer nächtlichen Abkühlung profitieren und so eine sanfte Reifung ermöglichen, die dem Wein einen höchst eleganten Ausdruck verleihen.

Weinbereitung

Handgelesen und -gesondert, 35- bis 40-tägige Maische, sanfte Extraktion, Biologischer Säureabbau in Eichenholzbarriques aus französischer Eiche. 12-monatiger Ausbau in Eichenholzbarriques.

Önologe(n)

Bertrand Seube

