

## „Le Castellas ...“ Châteauneuf-du-Pape, rouge

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Domaine des Bosquets - Gigondas
Alkoholgehalt	15 % vol.
Rebsorte(n)	Cinsaut, Clairette Ronde, Grenache, Mourvèdre, Syrah
Bestell-Nr.	FRS260919

### Ein Traum von mehr als 100 Jahre alten Grenache-Reben. 94–96 Punkte - JEB DUNNUCK

93–95 Punkte – Robert Parker’s WINE ADVOCATE 2016 war der erste Jahrgang dieses Châteauneuf-du-Papes, den Julien Bréchet vinifiziert hat (insgesamt waren es gerade einmal 793 Flaschen, ein Schicksal, das die Folgejahrgänge 2017 und 2018 teilten). Die Frucht für diesen „Ausflug“ stammt seitdem aus der mehr als 100 Jahre alten mit Grenache bestockten Parzelle Le Castellas (inklusive der für die Region so typischen galets roulés, der großen Kiesel) die ihm sein Bruder Laurent, der für die Weine des Château de Vaudieu verantwortlich ist, zur Verfügung gestellt hat. Die handgelesenen Trauben wurden entrappt, leicht angequetscht, dann kalt eingemaischt. Nach dem ersten Abstich von der Maische wurde die Feinhefe regelmäßig untergerührt, der Wein in einem einzelnen demi-muid für 18 Monate ausgebaut. Ja, es ist ein sehr limitierter Wein, die Menge der Flaschen schon fast bedrückend gering – und doch sollte man sich um diese Schönheit und Rara Avis reißen, denn einen so leuchtend duftigen, so hinreißend eleganten Wein darf man sich einfach nicht entgehen lassen: Der Duft von Lavendel, Orangenblüten und Kirschlikör steigt aus dem Glas, dazu schwarze Kirschen, rote Pflaumen, reife Erdbeeren, darüber wehen ein Hauch Garrigue und eine ätherische Wolke leicht pikanter Gewürze. Am Gaumen („Diese Schönheit trifft auf den Gaumen mit vollmundiger Opulenz, seidigen Tanninen und einem herrlichen Abgang.“ – JEB DUNNUCK) gelingt dem Grenache-Wunder aus dem Châteauneuf der Spagat zwischen kraftvoller Intensität, mineralisch-kreidiger Frische und einer wahrhaft



komplexen Finesse. Das in dieser Phase noch deutlich spürbare, jedoch seidig-reife Tannin des Weins verbindet sich aufs Anmutigste mit den saftigen Fruchtkomponenten, was dem „Le Castellas...“ eine traumschöne Eleganz verleiht. Wir sind sowas von verliebt!

Trinkempfehlung: Gönnen Sie diesen Wein noch 1–2 Jahre, dann mit Genuss bis sicherlich 2035+ zu trinken.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

---

Pinard de Picard GmbH & Co. KG  
Campus Nobel  
Alfred-Nobel-Allee 28  
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0  
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: [info@pinard.de](mailto:info@pinard.de)

USt-IdNr.: DE 811881107  
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,  
persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,  
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:  
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG  
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00  
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis  
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45  
Swift/BIC: KRSAD333