

„Copa Santa“ Coteaux du Languedoc, rouge

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Pierre Clavel - Languedoc
Alkoholgehalt	14,5 % vol.
Rebsorte(n)	Grenache, Syrah
Bestell-Nr.	FLA010319

Terre de Vins: Coup de Coeur! Betörende Ikone des Südwestens aus natürlichem Habitat

Pierre Clavel kann auf einen ungewöhnlichen Werdegang als Winzer zurückblicken: In seiner Jugend engagierte sich der überzeugte Sozialist in der Politik, als er sich für den Weinbau entschied, musste er sich alles hart erarbeiten, da er ohne Kapital und Weinberge startete. Clavel brachte aber einen ausgeprägten Willen und reichlich Enthusiasmus mit, der sich auch in seinen Weinen nachempfinden und schmecken lässt: Der Winzer mit Herz und Verstand macht keine halben Sachen, mit dieser Devise katapultierte er sich auch an die Spitze des Languedoc. Er strengt sich jeden Tag an, betont Pierre Clavel, um die Qualität seiner Weine weiter zu verbessern und eine möglichst natürliche Wechselbeziehung der Weinberge mit der angrenzenden Garrigue zu erreichen: Die typische mediterrane Strauchheide im Süden Frankreichs mit Kräutern wie wildem Lavendel, Rosmarin und Thymian sei auch verantwortlich für die charakteristische Aromatik seiner Weine. Um dieses wertvolle Habitat zu schützen, stellte er schon 2005 auf biologisch-organischen Weinbau um, in den auch Elemente der Biodynamie einfließen. Gemeinsam mit seiner Frau Estelle, die auch die Kellerarbeit mit ihm teilt, bewirtschaftet Clavel inzwischen 25 Hektar Weingärten. Die Reben für „Copa Santa“ – überwiegend Syrah, etwas Grenache Noir und Mourvèdre – stehen auf galets roulets, einer Schicht großer, abgeschliffener Kieselsteine. Die Trauben vergoren nach traditioneller Machart in Betonbehältern und wurden dann in gebrauchten Barriques ausgebaut. Schon im Duft zeigt „Copa Santa“ seine Herkunft mit Noten von Thymian und einer konzentrierten Fruchtigkeit



Kontrollstelle: FR-BIO-01



mit Brombeere, Schwarzkirsche, Holundermark, frischer roter Beete, einem Hauch Blutorange, feiner Holzwürze, herber Schokolade und etwas Tannennadeln und Graphit. Am Gaumen mit einem faszinierenden Wechselspiel von saftiger Fruchtopulenz (wieder Schwarzkirsche und Brombeere) und kerniger Herzhaftigkeit, dabei nie zu rustikal, griffig und zupackend mit kraftvollem Tanningerüst, die feinziselierte Säure sorgt für Kühle, bestens austariertes Gleichgewicht der Elemente, Kraft und Eleganz stehen auf Du und Du. „Copa Santa“ ist eine Ikone des Südwestens mit mediterraner Aura zum moderaten Tarif, ungekünstelt, lebendig und echt.

Trinkempfehlung: Bis 2028.

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

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: DEUTDE33HAN33

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