

## „Les Vendanges“ Cadillac - Côtes de Bordeaux, rouge

Region	Bordeaux
Erzeuger	Domaine Les Carmels - Cadillac-Côtes de Bordeaux
Alkoholgehalt	14.5 % vol.
Rebsorte(n)	Merlot
Bestell-Nr.	FBO530218

### Hier kennt jemand das Terroir wie seine Westentasche!

Der grand vin der domaine les Carmels stammt von rund acht Hektar Rebfläche in der Appellation Cadillac – Côtes de Bordeaux. Die Reben sind hier über 20 Jahre, ein Teil sogar über 30 Jahre alt. Es ist wohl das Potpourri der unterschiedlichen Parzellen, das diesen Wein so komplex geraten lässt: „La Côte Rotie“ ist eine felsige Lehmlage mit Südausrichtung, eine andere, „Martindoit“, ist nach Norden ausgerichtet. Weitere Parzellen mit Kalk- und Lehmböden sowie Schotter runden die Assemblage aus 72% Merlot und 28% Cabernet Franc ab. Die wichtigsten Schritte für die Qualität dieses Weins werden im Weinberg getätigt. Hierzu zählen die Reberziehung mittels bordelaiser Rebschnitt, das stete Entfernen neuer Triebe, eine Grünlese zur Ertragsreduktion und die obligatorische Handlese. Die Rebstöcke behandeln Yorick und Sophie mit Kräutertees und Kompost aus den Pflanzen des Anwesens. Nach schonender Pressung wandern die Weine für mindestens 12 Monate in französische Eichenfässer. Auch beim Spitzenwein möchte das Ehepaar den Fokus auf die Frucht legen, setzt daher zu zwei Dritteln auf gebrauchte Fässer. Das Ergebnis sind im Schnitt geradezu „exklusive“ 5.000 bis maximal 6.000 Flaschen Jahresproduktion. Dieser dicht-dunkle Bordeaux duftet nach reifen Brombeeren und reifen Pflaumen (von Eisen- und Bleistiftnoten umschwirrt), wirkt nochmals maskuliner als der Gutswein. Das Bouquet ist ausladend aber nicht überbordend, man spürt hier gleich die etwas höhere Konzentration, die sich dann am Gaumen überraschend geradlinig über den Gaumen zieht. Die Tanninstruktur ist



Kontrollstelle: FR-BIO-16



hier feinkörnig, der Wein im frühen Stadium besonders kompakt. Mit etwas Luft öffnet sich dieser junge Riese, schwarze Oliven und Apfelblüten gesellen sich zur dichten Frucht hinzu, auch erdige Criollo-Schokolade. Das wirkt im Nachhall angenehm sanft ohne dabei in die Breite zu gehen. So viel Komplexität in eleganten Schwung zu verwandeln, gelingt eben nur mit allerbestem Lesegut. Yorick hat vor Gründung seines eigenen Weinguts für Rothschild Traubenmaterial gesichtet. Dass er von seinem Handwerk etwas versteht und die besten Flecken der Subregion kennt, ist mehr als offensichtlich.

Trinkempfehlung: Trinkreife ab sofort (gerne 1–2 Stunden vorab karaffieren), Höhepunkt wohl ab 2024 bis 2038+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	1 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	22 mg/l
Gesamtsäure	5.3 g/l	Analysedatum	21.04.2021

---

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: DEUTDE33HAN33

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