

## „Le Bouquet des Garrigues“ Côtes-du-Rhône, blanc

Region	Südliche Rhône
Erzeuger	Clos du Caillou - Châteauneuf-du-Pape
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FRS021321

### Hier tummelt sich die einzigartige Rebsortenvielfalt der Rhône

40% Clairette Rose, 30% Grenache Blanc sowie jeweils 15% Viognier und Roussanne bilden hier die Zauberformel für einen Querschnitt durch die weißen Rebsorten der Côtes du Rhône. Sylvie Vacherons weißer „Le Bouquet des Garrigues“, den wir als Rotwein schon seit Jahren kennen und lieben, verblüfft durch ungemeine Frische im Bouquet und beeindruckende Kraft am Gaumen. Es duftet hier nach Aprikosen, nicht zu reifer Ananas und nassem Gestein aus dem Glas. Die Säure wirkt am Gaumen bestens integriert, surrt im Hintergrund, während hier ein kristallklarer und wunderbar ausbalancierter Weißwein förmlich seine Runden dreht und dabei eine Mischung aus Steinobst, Eisenkraut und mineralisch-würzigen Aromen von sich gibt. Gemeinsam mit Bruno Gaspard vinifiziert Sylvie einige der feinsten Weine der Côtes du Rhône. Mit diesem preisattraktiven Weißwein-Cuvée der Domaine Clos du Caillou, die aufgrund ihrer feinen Cremigkeit einen exzellenter Speisenbegleiter darstellt (das Weingut empfiehlt Fenchel-Salat zur gegrillten Rotbarbe oder – ganz puristisch – frische Gillardeau- Austern) beweist das Duo einmal erneut einzigartiges Fingerspitzengefühl und Handwerkskunst. Denn seit über zwei Jahrzehnten entspringen hier regelmäßig und zuverlässig Qualitäten, die nach Umstellung auf biodynamische Bewirtschaftung nochmals definierter und finessenreicher erscheinen. Auch bei dieser Cuvée werden die Trauben (für Clos du Caillou eine Selbstverständlichkeit) von Hand gelesen und anschließend im Weingut über einem Sortiertisch erneut kontrolliert. Mittels Ganztraubenpressung quetscht



Kontrollstelle: FR-BIO-10



man hier die Beeren an und mazeriert diese u ber Nacht bei kühlen Temperaturen um die feinen Aromen wie bei einem Tee zu extrahieren. Hier verdeckt kein Holz die feine Frucht des Weins, denn ausgebaut inahltanks, haben wir es hier mit einem höchst erfrischenden Vertreter der Côtes du Rhône zu tun.

Trinkempfehlung: Gern gut gekühlt ab sofort und bis 2028.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	19 mg/l
Restzucker	0.3 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	81 mg/l
Gesamtsäure	4.2 g/l	Analysedatum	03.02.2022

---

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