

„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.	FRS260920

„Le Castellas...“: Sensationelles Gemeinschaftsprojekt der Brüder Bréchet in Châteauneuf-du-Pape!

„Le Castellas...“, der 2016 zum ersten Mal von der Domaine des Bosquets gefüllt wurde, ist ein ganz besonderer Wein für Julien Bréchet: Dafür arbeitet der Winzer mit seinem Bruder Laurent zusammen, die Trauben kommen aus den Weinbergen von Laurents Gut Château Vaudieu in Châteauneuf-du-Pape. „Le Castellas...“ ist eine kleine Parzelle, unweit von Châteauneuf gelegen, die nur einen Hektar Fläche aufweist und mit über 100 Jahre alten Grenache-Reben bestockt ist. Die Böden bergen Kalkstein, Sand und die für die Gegend typischen großen Kieselsteine, die *galets roulés* genannt werden. Der Ertrag aus diesem Methusalem-Weinberg ist verschwindend gering und liegt bei nicht einmal 15 Hektoliter pro Hektar, von diesem Juwel werden jedes Jahr nur wenige hundert Flaschen vinifiziert. Nach der Handlese wurden die Trauben entrappt, leicht angequetscht und kalt eingemaischt. Danach wurde der Wein über anderthalb Jahre im gebrauchten *demi-muid* ausgebaut. „Le Castellas...“ zieht einen gleich mit seinem pointierten Duft in den Bann: Dunkle Beeren, Brombeere, Cassis, dunkle Kirsche und Pflaume, dunkler Tabak, Zedernholz, das ist edel und präzise, feiner Rauch, Orangenblüte, feine Kaffeebohne, auch Pfefferminze und ein Hauch Granatapfel. Eröffnet am Gaumen weich und würzig am Gaumen mit großartig extrahierten, seidigen Tanninen, unaufgeregter Fluss, feinnerviger Säurenerg, etwas dunkle Schokolade im Hintergrund, rote und schwarze Kirsche und Pflaume, kalkmineralische Unterfütterung, viel Würze, Komplexität und Tiefe, alles in getragener, aber



eindrücklicher Interpretation. Enorm elegant, furioses Finale, langer Nachhall. Mit viel Fein- und Fingerspitzengefühl gearbeitet, Chapeau, Julien und Laurent Bréchet, das ist Grenache von Weltformat!

Trinkempfehlung: Schon sehr gut anzutrinken, bis 2045.

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