

„Mescladís“ Pic Saint Loup, rosé (2022)

Region	Languedoc
Erzeuger	Domaine Pierre Clavel - Languedoc
Alkoholgehalt	12,5 % vol.
Rebsorte(n)	Syrah, Grenache
Bestell-Nr.	FLA010722

Ob die Franzosen wissen, was sie hier verpassen?

„Mescladís“ aus Pic Saint Loup – Diese klangvolle Bezeichnung verrät bei genauerer Betrachtung bereits deutlich mehr über diesen Rosé, als man auf den ersten Blick vermuten mag. Der aus dem Okzitanischen (vom Verb „mesclar“, zu Deutsch „vermischen“) stammende Name „Mescladís“ ist hier gleich in doppelter Hinsicht sinnvoll. So steht Pierre und Estelle Clavels lachsfarbene Cuvée nicht nur für eine „Mischung“ aus Syrah, Grenache und Mourvèdre, sondern auch für eine animierende „Melange“ aus klaren Fruchtaromen, würzigen Noten und einer authentisch-frivolen Saftigkeit. Die drei magischen Wörter „Pic Saint Loup“ geben indessen Aufschluss darüber, dass die Trauben für diesen hedonistischen Rosé aus der gleichnamigen AOC im Nordosten des Languedoc stammen. Die junge, (seit 2016) in den südlichen Ausläufern des Zentralmassivs gelegene und nach dem 658 Meter hohen „Hausberg“ Montpelliers benannte AOC, zeichnet sich durch ihr von maritimen und kontinentalen Einflüssen geprägtes Mikroklima sowie ihre karge, teilweise regelrecht schroffe Landschaft aus. Hier entstehen, dank der im Vergleich zur generischen AOC Coteaux du Languedoc deutlich höheren Tag-Nacht-Temperatur-Unterschiede und kargeren Böden, Weine mit eigener Identität, hoher innerer Dichte und lebhafter Säure. Fallen diese Standortvorteile dann darüber hinaus einer im positivsten Sinne weinverrückten Familie wie den Clavels in die Hände, ist klar, dass hier großartige Weine entstehen. Bereits in der Nase verrät der „Mescladís“, dass es sich bei ihm nicht um einen Allerwelts-Rosé (und das obwohl die Clavels knapp 97 % ihrer Weine



Kontrollstelle: FR-BIO-01



exportieren) handelt. Nach einer anfänglichen, eisbonbonartigen Frische und zarten Lychee-, Pomelo- und Pinkgrapefruitnoten offenbart Clavels Rosé nach einiger Zeit im Glas Aromen reifer roter Früchte. Am Gaumen lässt eine zarte Cremigkeit auf den fünfmonatigen Ausbau auf der Feinhefe in Betontanks schließen und harmoniert perfekt mit der lebhaften Säure dieser Rosé-Cuvée. Retronasal zeigt sich der „Mescladís“ von seiner rotfruchtigen Seite und lässt durch Kirsch- und Hibiskusaromen, Erdbeerkonfitüre, dezent kräutrig Aromen und einer Prise Pfeffer Rückschlüsse auf seine Rebsorten zu. Ein Rosé, der mit seiner tollen Balance aus Saftigkeit, authentischen Aromen und lebhafter Säure unglaublich „trinkig“ ist und zugleich großes Potenzial als Speisenbegleiter besitzt. Von gegrilltem Fisch oder Gemüse, bis hin zu Wildkräutersalaten mit gratiniertem Ziegenkäse, gibt der „Mescladís“ eine tolle Figur ab und wir sind entzückt, dass dieses Rosé-Juwel in Frankreich noch unter dem Radar fliegt.

Ab sofort bis 2024.

Allergene

Sulfite

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