



Cuveé des Ducs de Fleury AOC 2021

Château Mire d'Étang

Typ	Rotwein
Herkunft	Frankreich, Languedoc-Roussillon
Produzent	Château Mire d'Étang
Ausschanktemperatur	16-18°C
Alkoholgehalt	15 %
Traubensorten	Grenache, Mourvèdre, Syrah
Ausbau	12 Monate in 30% neuen und 70% gebrauchten Barriques
Passt zu	Braten, Eintopf, Fleisch, Gemüse, Grilladen
Grösse	75 cl
Jahrgang	2021
Artikelnummer	95012366

Bemerkungen

Das Weingut wird von Philipp Chamayrac und dessen Bruder Bernard gepflegt. Die 50 Hektaren werden mit grösster Sorgfalt und mit grossem Respekt gegenüber der Natur bearbeitet. Die Rebfelder des Château Mire l'Étang sind sehr alt und breiten sich heute über Kiesterrassen direkt am Mittelmeer aus. Die Böden sind trocken, sehr steinig und kalkhaltig. Der Standort der Reben direkt über dem Meer auf diesen Terrassen ist atemberaubend. Beim Anblick dieser einmaligen Landschaft spürt man, dass hier aussergewöhnliche, charaktervolle Weine vinifiziert werden. Château Mire L'Étang hat sich in den letzten Jahren unbestritten zu einem der Top-Produzenten auf La Clape hochgearbeitet. Die Weine sind erstklassige Vertreter der Top-Weine aus dem Languedoc.

Degustationsnotizen

Kirschrot mit schwarzen Reflexen, intensives Bukett von eingekochten Früchten, Waldbeeren und Schokolade. Am Gaumen dicht und füllig, mit vielen reifen, angenehmen Tanninen. Schön eingebundenes Holz, kräftiger Körper und ein lang anhaltendes Finale runden diesen Wein der Extraklasse ab.

Passt zu

Grilladen, rotem Fleisch, Braten, Eintöpfen, vegetarischen und scharfen Gerichten.