



## 2017 Domaine de Fontclare

Côtes du Roussillon AOP

Von der Domaine Fontclare – Côte du Roussillon

**Beschreibung:**

Die Domaine Fontclare ist eingebettet in eine wildromantische Landschaft. Die Trauben stammen von mehr als 60 Jahre alten Reben mit geringen Erträgen. Für die Güte der Weine, deren Traubengut sorgfältig von Hand geerntet wird, ist der bekannte Önologe Claude Gross verantwortlich.

**Degustationsnotiz:**

Undurchdringliches Purpurrot, im Duft dominieren schwarze Beeren, rauchige Röstaromen, schwarze Oliventapenade und südliche Garrigue. Im Mund beeindruckend kraftvoll, dicht und mundfüllend. Satte dunkle Frucht von Zwetschgenkompott, Brombeeren und Cassis. Ein echter Big Wine mit seidig-samtigen und weichen Tanninen und köstlicher reifer und rauchig-speckiger Kräuterwürze. Langes, intensives Finale.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Produzent:</b>	SARL Select Vins
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Herstellung:</b>	in Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2024
<b>Traubensorte(n):</b>	Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan
<b>Artikelnummer:</b>	1000517

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Domaine de Fontclare**

Côtes du Roussillon AOP

**Herkunft:** Frankreich  
**Bewertung(en):** Score 18/20  
**Traubensorte(en):** Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2024  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** in Zementtank  
**Alkoholgehalt:** 15.0 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.