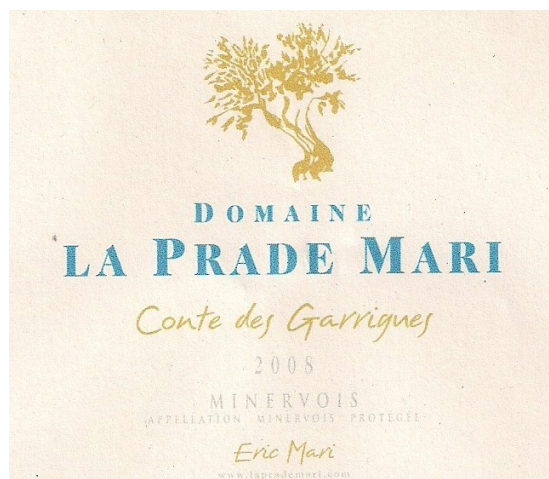


Conte des Garrigues

AOC Minervois

“ Schwarze Robe mit rotvioioletten Reflexen, dicht und konzentriert mit farbigen Kirchenfenstern. In der Nase fein, basierend auf schwarzen, geradezu wilden Beeren, schwarze Johannisbeere und Schwarzkirsche. Röst- und Räucheraromen, mit dem Duft der Garrigue: Rosmarin, Gewürze, Pfeffer, Pfefferminze und Lakritze. In der Nase gefällig und komplex. Im ersten Eindruck am Gaumen schmeckt er nach mehr, geschmeidig und füllig. Ein Wein voller Eleganz, modern und angenehm auf Finesse ausgerichtet. “



- Böden:** Ton –kalkhaltig geringfügig steinig
Terroir: Die Mourels, östlicher Teil des Minervois
Klima: Mediterran, hauptsächlich trocken.
Rebsortenbestand: Grenache 50%, Syrah 50%
Alter der Rebstöcke: 8 bis 20 Jahre für die Syrah- und Grenache Traube.
Lese: Mechanisch und manuell, zum Zeitpunkt der perfekten Reife
Weinbereitung: die Rebsorten werden einzeln vergoren, gemäß einer traditionellen Weinverarbeitung: entrappt und lange Einmaischezeit
Ausbau: 12 Monate Reife im Holz fass, französische Eiche (Nadalié, Demptos)
Abfüllung & Verpackung: im Weingut, 6 Flaschen Typ « Bourgogne grande tradition », flacher Karton, Natur Farben
Lagerfähigkeit: 8 bis 10 Jahre
Technische Betreuung: Eric Mari, Michel Barbaud, sowie Catherine Tournier, Önologin.

Einige Verkostungsnotizen....

großer Rotwein, kräftig und elegant, fruchtig und blumig, würzig und Vanillearomen mit feinen Tanninen.

Der Sommelier empfiehlt

Servieren Sie den Wein bei einer Temperatur von ca. 16—17°C mit Fisch in Wein- Vanillesauce, gegrilltes Rindersteak mit Echalotten, Rindergulasch, Lammragout, « Aligot », Entenbrust, « Cassoulet », griechische Küche, Couscous und marokkanische Tajine (süß- salzig), Schokoladen- oder Kaffeekekuchen

E.A.R.L. Domaine La Prade Mari Siège social: La Prade 34210 Aigne

Tel/fax:04.68.91.22.45.Port: 06.87.33.58.13

N° siret:43754121200019 N° TVA FR54437541212

E.mail : domainelaprademari@wanadoo.fr www.laprademari.com