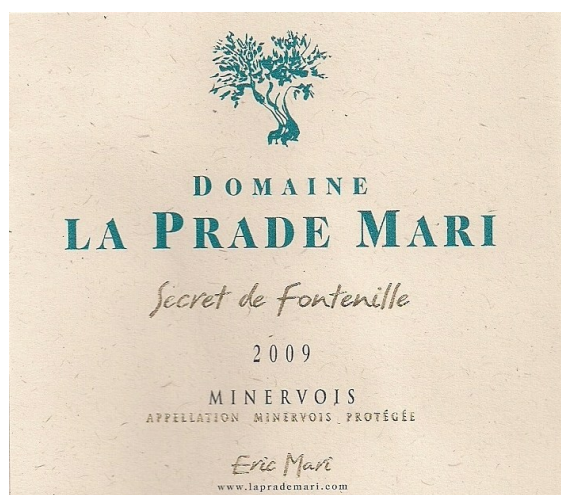


Secret de Fontenille

AOC Minervois



<u>Böden:</u>	Ton –Kalkhaltig geringfügig steinig
<u>Terroir:</u>	die Mourels, östlicher Teil des Minervois
<u>Klima:</u>	Mediterran, hauptsächlich trocken.
<u>Rebsortenbestand:</u>	Grenache 40%, Syrah 20% Carignan 40%
<u>Alter der Rebstöcke:</u>	8 bis 20 Jahre für die Syrah- und Grenache Traube und 25 Jahre für den Carignan
<u>Lese:</u>	Mechanisch und manuell, zum Zeitpunkt der perfekten Reife
<u>Weinbereitung:</u>	die Rebsorten werden einzeln vergoren, gemäß einer traditionellen Weinverarbeitung: entrappt und lange Einmaischezeit
<u>Abfüllung & Verpackung:</u>	im Weingut, 6 Flaschen Typ "Bordelaise Séduction", Karton 2x3 liegend
<u>Lagerfähigkeit:</u>	2 bis 5 Jahre
<u>Technische Betreuung:</u>	Eric Mari, Michel Barbaud, sowie Catherine Tournier, Önologin.

Einige Verkostungsnotizen....

Samtiger Rotwein, komplex, vorherrschend rote Früchte, sehr angenehm Grenache ,Syrah, Carignan

Der Sommelier empfiehlt

öffnen Sie die Flasche ungefähr eine Stunde zuvor und servieren Sie den Wein bei einer Temperatur von 16 – 17°C mit mediterranes gegrilltes Gemüse: Auberginen, Tomaten, Paprika, Fenchel,..., Tapenade, Tomaten mit Ziegenkäse gefüllt, Steinpilzfrikassée, Omelette mit Pfifferlingen, „Saucisses d’herbes de Lozère“, Kaninchen in Olivensauce, Huhn mit Herbes de Provence, Lamm im Ofen, Wachteln in Weintrauben, Rotweibirne mit milden Gewürzen, Suppe von roten Früchten