



2020

Vin de France »Jours de Vigne«

Domaine de Cazaban

Jours de Vigne ist der wichtigste Wein der jungen Bio-Domaine de Cazaban. Kalkiger Boden prägt diesen Glücksfall seiner Preisklasse. Sie werden so staunen über ihn, wir wir gestaunt haben. Seinen Preis wollten wir zunächst kaum glauben

Seine Trauben, Syrah, Carignan und Grenache, werden sorgfältig von Hand in 15 kg-Steigen geerntet, die Syrah wird mit Stiel und Stengel, also nicht abgebeert, getrennt im eigenen Tank spontan vergoren, die Grenache wird so schonend abgebeert, daß die Beeren noch intakt sind. Dann werden sie in einen großen Gärständer gefüllt und mit abgebeerten Carignan-Trauben bedeckt. Die beiden Rebsorten vergären und mazerieren also zusammen in einer Art Kohlensäuregärung ohne Gegendruck.

Joseph Parcé verwendet während der Weinbereitung keinerlei önologische Produkte, er überläßt die Weinwerdung sich selbst, kontrolliert nur. Naturwein, wie er sein sollte. Um dem Wein Frucht und Saft zu vermitteln, mazeriert er ihn nur kurz auf den Beerenschalen. Bei der Abfüllung wird er leicht filtriert und nur minimal geschwefelt.

Jours de Vigne begeistert mit attraktiv komplexem Duft. Anspruchsvoll fruchtig und würzig zugleich, ein Hauch von Flieder und Narzissen, von Johannisbeeren und Pflaumen, von schwarzen Oliven, Thymian und schwarzem Tee. Unverkennbar Frankreichs Süden, aber delikat, fein, frisch und sehr animierend. Verblüffend süffig agiert der Wein auf der Zunge, samtig und fleischig am Gaumen, in unbeschwert fröhlicher Harmonie von Frische und Substanz, die hier richtig sinnliches Vergnügen beschert. Uußergewöhnlich und überraschend in dieser Preisklasse. Hohes Niveau. So trinkfröhlich wie anspruchsvoll. Sein Reifepotential dürfte dieser Rotwein kaum jemals ausloten können.

Alkohol: 13 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2025+

Restzucker: 0,9 g/l

Anbau: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimale Schwefelung

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Leichte Filtration

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,75l

12,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FLA20922



www.weinhalle.de