



2013

Clos Louie »Vieilles Vignes«

Clos Louie

Sophie Douteau und Pascal Lucin betreiben ihr winziges Weingut in der Côtes de Castillon, im Hinterland von Saint Emilion. Ihr Clos Louie ist Legende, stammt er doch von einem der ältesten und mit nur 0,85 Hektar auch kleinsten Weinberge des Bordelais, bestockt mit Merlot, Malbec, Carménère und Cabernet Franc, gepflanzt vor 1870, und einer kleinen Partie Merlot, deren Reben 23 Jahre alt sind. Sie bringen nur wenige tausend Flaschen Wein hervor, die wir seit der Entdeckung der alten Parzelle im Jahr 2002 importieren. 2012 bezogen Sophie und Pascal ein neues Weingut mit mehr Rebfläche, um finanziell sicherer in die Zukunft zu blicken.

Der Jahrgang 2013 ist der letzte, den wir gekauft haben. Er besitzt sie noch, die balsamische Konzentration der alten Reben, steht in dunkler Farbe im Glas, duftet süß und reif und hat neben Muskeln auch jene Eleganz und Lebendigkeit, die Clos Louie so lustvoll trinken läßt. Expressiv im Mundgefühl, intensiv lang am Gaumen und balsamisch tief in Frucht und Würze. Die Konzentration der alten Reben wird physisch spürbar. »Clos Louie« ist Low-Tech-Bordeaux im besten Sinne: Im Edelstahltank vergoren, Malolaktik in 500-Liter Fässern, dort auf der Hefe bis zur Füllung gereift, die ohne Schönung oder Filtration erfolgte. 2013 ist unser letzter Jahrgang dieser biologisch zertifizierten Cuvée, die zu den spannendsten wie originellsten Geheimtips in Bordeaux zählte. Die nachfolgenden Jahrgänge sind exzellent, besitzen aber nicht mehr jenen prägnanten Charakter alter Reben, wie er sich hier noch erleben läßt.

Alkohol: 13,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 0,5 g/l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Braunerde kalkhaltig
Besonderes: Minimal geschwefelt, freie SO₂ 15 mg/l
Dekantieren: Ja
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Eiweiß-Schönung
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,6

0,75l

29,90 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FBO13011



www.weinhalle.de