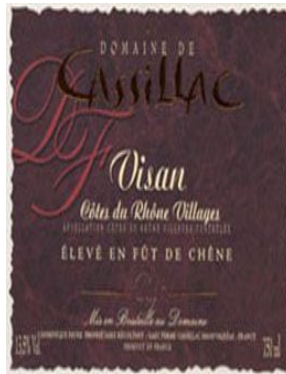


Rando'Patt

Weine, Spezialitäten & Geführte Wanderungen



Côtes du Rhône Villages Visan Fût de Chêne (aus dem Eichenfass)

Jahrgang	2012
Erzeuger	Domaine de Cassillac, Route d'Orange, F-84600 Valréas
Zum Winzer	Caroline und Dominique Faure führen ihr Weingut außerhalb von Valréas in dritter Generation als Familienbetrieb und <i>vignerons indépendants</i> . Sie haben sich der biologisch orientierten Agrarwirtschaft verschrieben, um der Nachfrage nach „sicheren“, sprich rückstandsfreien Produkten entgegen zu kommen. Alle Weine werden gemäß der "Charta Rhône Méditerranée" ausgebaut. Die Gesamtrebfläche beträgt aktuell 65 ha.
Rebsorten	75 % Grenache, 20 % Syrah, 5 % Mourvèdre
Region	Drôme Provençale
Klassifizierung	AOC/AOP Côtes du Rhône Villages
Terroir	Kalk-Lehm-Boden
Mittl. Alter der Rebstöcke	10% der Reben in diesem Wein sind von „alten Rebstocken“ (vieilles vignes)
Alkoholgehalt	13,5 %vol.
Vinifikation	Mechanische Ernte. Die gesamte Ernte wird entrappt (Entfernung des Stielgerüstes), um zu aggressive Tannine zu vermeiden. 21 Tage separate Gärung der Traubensorten bei kontrollierter Temperatur. Danach 12 Monate Reifung in 600-ltr-Eichenfässern.
Verkostung	Dieser Wein hat eine dunkelrote, brillante Farbe, die Nase ist frisch, angenehm und sehr ausdrucksvoll. Sauberer, weicher und fruchtiger Geschmack mit Noten von Schwarzkirschen, leichter Würzigkeit und Zimtnoten. Durch die Fassreifung gut ausbalancierte Holz- und Vanillenoten.
Servier-/Trinktemperatur	16/18°C
Speisenempfehlung	Eingelegtes Wild, Rinderbraten mit Pilzen, würzige Käse

