

100% amphore

ROTWEINCUVÉE 2019 AOC FRONSAC

biodynamisch - Naturwein - 12 mg/l Sulfit

In Handlese wird der Wein Parzelle für Parzelle abgeerntet. Er gärt in eigenen, natürlichen Hefekulturen und reift ca. 12 Monate in einer Amphore. Aus Respekt vor dem Wein und seinem Genießer ist er weder geschönt noch gefiltert und enthält wenig Sulfite. Die enthaltenen Tannine kommen ausschließlich aus der Traube.

ON L'AIME

Er ist weich, fruchtig und rund, die komplexen Aromen begeistern. Er überzeugt durch die größtmögliche Naturbelassenheit, die Reifung in der Amphore verleiht ihm ein unvergessenes Aroma.

REBSORTEN

95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

BODEN

Lehm-, Kalk- und Sandboden

SERVIER-TEMPERATUR

18-20 °C

REIFEPOTENTIAL

10 Jahre



3ème édition
LA CLOCHETTE
du Château de Carney

