



Wine Advocate
October, 2016 Issue 227

Robert Parker
WINE ADVOCATE



2015, Domaine Grand Veneur Cotes du Rhône « Les Champavins » 90 - 92/100

Boden:

Die Lage „Les Champavins“ erstreckt sich über 34 ha und beginnt nur 3 Meter außerhalb der Appellation Châteauneuf-du-Pape. Hier besteht der Boden aus rotem Lehm, bedeckt mit Quarz-Kieselsteinen. Diese Kieselsteine können sich im Sommer bis auf 55 °C erhitzen und geben diese Wärme während der Nacht an die Reben ab.

Rebsorten:

70 % Grenache Noir, 20 % Syrah, 10 % Mourvèdre Ausbau: Traditionelle Maischegärung in Edelstahltanks. Der Grenache wird in Beton-Tanks gereift, Syrah und Mourvèdre in 4-jährigen Eichenfässern. Verkostung: Intensives, brillantes Granatrot. Er präsentiert sich körperreich mit einer geballten Frucht und einem intensiven Bukett das an Himbeer- und Kirschlikör, Cassis und Gewürzkästchen erinnert. Durch seine Opulenz schmeckt er mehr nach einem „Baby-Châteauneuf-du-Pape“ als nach einem Côtes-du-Rhône. Im Abgang komplex, reich und elegant vereinigt er alle Elemente der Rebsorten und des „Terroirs“ - sehr harmonisch.

Empfehlungen:

Bei 16° C jetzt und in den nächsten 3 – 4 Jahren genießen.

Analyse:

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.