

XX Côtes de Thongue Rouge IGP

Der hervorragende Jahrgang 2016 inspirierte die beiden Jungwinzer François Delhon und Jean-Philippe Leca zu einer neuen Cuvée. Diese stellt seither die Spitze der Weinpyramide der Domaine Bassac dar. Die Idee ist, in guten Jahren etwas ganz Besonderes zu produzieren. Das gelang nun auch im Jahr 2020 auf beeindruckende Weise dank der Vermählung der Rebsorten Syrah und Marselan. Würzige Nase mit intensiven Anklängen dunkler Beeren. Am Gaumen voll, dicht und kräftig. Zugleich üppig und schon sehr geschmeidig. Hat noch viel Potenzial.

JG 2018 Gold Millésime Bio 2022, 88/100 Punkte Parker

Erzeuger:	Domaine Bassac
Anbaugebiet:	Côtes de Thongue
Rebsorte:	Syrah, Grenache, Marselan
Jahrgang:	2020
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Frankreich
Qualität:	Landwein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Rotem Fleisch und Wild
Artikel-Nr.	15635
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	4,3
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	46
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15
Weinstil	Barrique

