

## L'IMPRÉVU : QUAND LES CIRCONSTANCES NE SONT PAS COMME PRÉVU...

### L'IMPRÉVU 2018

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



**Robe** : rouge cerise foncée

**Nez** : arômes concentrés de fruits rouges et noirs

**Bouche** : belle attaque fruité, arômes de quetsche, cerise et fraise qui se terminent sur une note de garrigue

**Cépages** : 64 % syrah - 36 % grenache

**Teneur en alcool** : 13,5 %

**VIN BIO** : certifié Ecocert depuis 2000

---

**Terroir** : vignoble exposé au versant nord des Alpilles, entouré et protégé par des forêts d'essences méditerranéennes ; sol argilo-calcaire et rocailleux.

**Viticulture** : taille cordon Royat, travail du sol, enherbement naturel un inter-rang sur deux.

**Vendanges** : à la main, éraflage.

**Date des vendanges** : 12-13 septembre 2018

**Vinification** : traditionnelle

**Rendement** : 35 hl/ha

---

**Accord plats** : côte d'agneau grillée, daube de bœuf, plateau de fromages

---

**Conservation** : jusqu'en 2028



## L'IMPRÉVU (« DER UNVORHERGESEHENE »): WENN ES ANDERS KOMMT, ALS VORGESEHEN ...

### L'IMPRÉVU 2018

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



**Farbe:** dunkles Kirschrot

**Nase:** intensive Aromen von roten und schwarzen Früchten

**Gaumen:** Der erste Eindruck ist angenehm fruchtig mit Aromen von Zwetschgen, Kirschen und Erdbeeren, die mit einer kräutrigen Note enden.

**Rebsorten:** 64 % Syrah – 36 % Grenache

**Alkohol:** 13,5 %

**BIOWEIN:** zertifiziert durch Ecocert seit 2000

---

**Terroir:** Die Reben liegen an den nördlichen Ausläufern der Alpilles inmitten von mediterranen Wäldern; felsiger Lehm-Kalk-Boden.

**Bewirtschaftung:** Erziehungsform Cordon Royat, Bodenbearbeitung, natürliche Begrünung in jeder zweiten Gasse.

**Lese:** manuell, Abbeeren.

**Lesedatum:** 12.-13. September 2018

**Vinifizierung:** traditionell

**Ertrag:** 35 hl/ha

---

**Passende Gerichte:** gegrilltes Lammkotelett, Daube de bœuf (geschmortes Rindfleisch), Käseplatte

---

**Lagerfähigkeit:** bis 2028

