

SAINT GABRIEL : UN VIN DIGNE DE PORTER LE NOM DE CETTE SUPERBE CHAPELLE ROMANE VOISINE.

SAINT GABRIEL 2016

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



Robe : cerises bigarreaux

Nez : fruits rouges et noirs intenses, réglisse

Bouche : mûre, pruneau, poivron et un soupçon de bois

Cépages : 55 % syrah – 30 % grenache – 15 % cabernet-sauvignon

Teneur en alcool : 14 %

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

Viticulture : exploitation en agriculture biologique depuis la replantation du vignoble (début des années 1990) ; certifié Ecocert depuis 2000 ; taille cordon Royat.

Vendanges : à la main, éraflage.

Date des vendanges : 9 & 13 septembre 2016.

Vinification : traditionnelle

Rendement : 35 hl/ha

Accords plats : toutes les viandes en sauce (comme la daube ou la gardiane), gibier, volaille, fromage corsé

Conservation : jusqu'en 2027

SAINT GABRIEL: EIN WEIN, DER DES NAMENS DER WUNDERSCHÖNEN KAPELLE GANZ IN DER NÄHE WÜRDIG IST.

SAINT GABRIEL 2016

AOC Coteaux d'Aix-en-Provence



Farbe: Vogelkirsche

Nase: intensive Noten von roten und schwarzen Beeren, Süßholz

Gaumen: Brombeeren, eingelegte Zwetschgen, Paprika, der Anflug einer Holznote.

Rebsorten: 55 % Syrah – 30 % Grenache – 15 % Cabernet-Sauvignon

Alkohol: 14 %

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

Bewirtschaftung: Die Reben werden seit der Neupflanzung (Beginn der 90er-Jahre) nach biologischen Prinzipien bewirtschaftet; Ecocert-Zertifizierung seit 2000.

Erziehungsform: Cordon Royat

Lese: manuell, Abbeeren.

Lesedatum: 9. & 13. September 2016

Vinifizierung: traditionell

Ertrag: 35 hl/ha

Passende Gerichte: Fleischgerichte mit Sauce, Wild, Geflügel, würziger Käse.

Lagerfähigkeit: bis 2027