

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

SAINT GABRIEL 2011

IGP Alpilles



Robe : rouge pourpre

Nez : fruits noirs, surtout cassis

Bouche : cassis & quetsche ainsi que des fruits confits, cuir, un peu poivré, tanins encore présents

Cépages : 50 % syrah - 35 % grenache - 15 % cabernet-sauvignon

Teneur en alcool : 14,5 %

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 : 13, 15 & 16 septembre 2011.

Vinification : traditionnelle

Rendement : 35 hl/ha

Accord plats : les plats d'automne et d'hiver (toutes les viandes en sauce comme la daube ou la gardiane, les gibiers, les volailles).

Conservation : jusqu'en 2021

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

SAINT GABRIEL 2011

IGP Alpilles



Farbe: Purpurrot

Nase: schwarze Beeren, vor allem Schwarze Johannisbeeren

Gaumen: Schwarze Johannisbeeren, Zwetschge, kandierte Früchte, Leder, ein Hauch von Pfeffer.

Rebsorten: 50 % Syrah – 35 % Grenache – 15 % Cabernet-Sauvignon

Alkohol: 14,5 %

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: 13.-16. September 2011

Vinifizierung: traditionell

Ertrag: 35 hl/ha

Passende Gerichte: herbstliche und winterliche Gerichte (Fleischgerichte mit Sauce, Wild, Geflügel).

Lagerfähigkeit: bis 2021