

## Grand Vin Rouge

*Limoux AOC, Domaine de Baron'arques, Languedoc*



Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	elegant, konzentriert, aromatisch
Alkohol:	15,0 vol. %
Serviertemperatur:	16 -18 °C
Servierempfehlung:	zu dunklem Fleisch, Braten und Wild
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 66 20

### Charakteristik

Ein attraktives, dichtes Granatrot. In der Nase duftende, frische Früchte. Aromatische anklänge von Gewürzen und Schokolade verleihen ihn eine gewisse Sukkulenz. Am Gaumen trumpft er mit raffinierter und seidig weicher Tannin auf. Er überzeugt mit einem bemerkenswert langen, harmonischen und ausgewogenen Abgang

### Klima/Terroir

Das Terroir des Weingutes ist einzigartig. Neben dem warmen, trockenen Klima des Terroir d'Autan, werden die Weinberge auch vom mediterranen Klima beeinflusst, dieses bringt feuchte Luft vom Atlantik in das Landesinnere. Die Domaine liegen zwischen 250 m und 350 m über dem Meeresspiegel. Der Boden besteht dabei hauptsächlich aus kalkhaltigem Ton, Sand und Kies.

### Ausbau

Die Trauben für den Grand Vin Rouge werden ausschließlich in maximal 12 kg fassenden Körben per Hand gelesen. Den größten Teil seiner 12-monatigen Reifezeit, verbringt er in bis zu 3 Jahren alten französischen Eichenfässern. Während dessen entfalten sich seine saftigen Fruchtaromen. Diese werden elegant durch Gewürz- und Schokoladenaromen ergänzt. Dank seiner erstklassigen Qualität hat er ein hohes Alterungspotential.

### Das Weingut

Vor kurzen wurde das 20-jährige Jubiläum des Weingut Domaine de Baron'Arques gefeiert. Im Jahre 1998 von der Baronin Philippine de Rothschild und ihren beiden Söhnen gekauft, gehört es heute zum weltberühmten Château Mouton-Rothschild. Das Anwesen an sich ist schon viel älter, hat sich aber in den letzten Jahrzehnten immer wieder neu erfunden. Gelegen in Saint Polycarpe bei Limoux im Department Aude, besteht es schon seit dem 8. Jahrhundert.

