

Famille Bousquet A.P. – «Terroir Granitique»

Viticulteur Famille Bousquet

Am 7. November 1659 wurde das Roussillon durch das Pyrenäen-Abkommen zwischen Mazzarin und Philippe IV, König von Spanien, zur französischen Provinz. Weniger weit zurück liegen die zwei Dekrete, die am 28. März 1977 die Appellationen „Côtes du Roussillon Villages“ definiert haben. Der Weinanbau der Appellation „Côtes du Roussillon Villages“ ist ausschließlich für seine Rotweine anerkannt. Das seit Generationen von Vater zu Sohn vererbte Weingut liegt rund um die Gemeinde von Estagel. Der Wein gewinnt seinen Reichtum durch die Verschiedenheit der Böden.

Das Weingut der Familie Bousquet liegt zwischen den Bergen und dem Meer, in Estagel, im Agly-Tal.

André und Franck Bousquet gründeten in den 1980er Jahren ihren privaten Keller und 2015 schloss sich Francks Sohn Benoît dem Familienabenteuer an. Die Weinberge erhielten im Jahr 2020 die HVE-Zertifizierung (High Environmental Value).

Region:	Côtes du Roussillon Villages/Frankreich
Geographie:	Vallée de l'Agly, Pyrénées-Orientales
Rebsorten:	45 % Carignan, 35 % Grenache Noir, 20 % Syrah
Bodenart:	Granit
Klima:	sehr trockenes, mediterranes Klima
Ertrag:	ca. 45 hl / ha
Alkohol:	14 % Vol.
Lagerdauer:	6 – 8 Jahre
Restzucker:	0,9 g/l
Säure:	3,39 ‰
Serviertemperatur:	16 - 18 °C
Weinbereitung:	Kohlensäuremischung für Carignan, Gärungszeit für Grenache Noir und Syrah traditionell 12 – 15 Tage bei 24 – 26 °C. Weinfassausbau ca. 6 Monate.



Art. 29064

Allergenhinweis: enthält Sulfite

EAN-Code Flasche: 3 352 260 251 201

Charakteristik: Dieses Cuvée zeigt einen schönen tiefen Granatton. Die Nase offenbart Aromen von schwarzer Johannisbeere, Süßholz und Brombeere, die eine feine, mineralische Harmonie ausdrücken. Seidig abgerundete Tannine sorgen für einen großzügigen, fruchtigen Abgang.

Passend zu: Entenbrust, Carpaccio, Flanksteak mit Schalotten