

## Les Cépages Merlot

*I.G.P. Pays d'Oc, Baron Philippe de Rothschild, Frankreich*

Kategorie:	Rotwein
Rebsorte:	Merlot
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	kraftvoll, ausgewogen
Alkohol:	13,0 vol. %
Serviertemperatur:	18 - 19 °C
Servierempfehlung:	zu hellem Fleisch, Rindersteaks oder Käse
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	26 60 16

### Charakteristik

Intensives Purpur mit granatrotem Teint. Im Bukett verschmelzen rote Frucht- und Kirscharomen mit reiferen Aromen von Heidel- und Brombeere. Mit der Zeit entwickelt sich ein Hauch von feiner Würze. Am Gaumen bestätigen sich eben diese Aromen, sie werden von seidigen Tanninen umhüllt. Im Finale bemerkenswert langgezogen mit einem wunderbar weichen Kern.

### Klima/Terroir

In den unterschiedlichen Terroirs rund um die Stadt Limoux finden die Reben der „Les Cépages“-Serie die besten Bedingungen, um ihre sortentypischen Aromen perfekt auszubilden. Das Zusammenspiel aus den kalk-, sand- und tonhaltigen Böden, heißen Tagestemperaturen und der kühlenden Meeresbrise verleiht dem Weine einen kraftvollen Körper, reiche, intensive Frucht, Eleganz und Finesse.

### Ausbau

Bei einer kontrollierten Temperatur von 25-30°C erfolgt der alkoholische Gärprozess innerhalb von ca. sechs Tagen. In der folgenden Mazeration, die 15 Tage andauert, gelangen weitere wichtige Aromen und Farbstoffe aus den Traubenschalen sowie dem Fruchtfleisch in den Most aus dem der spätere Wein gekeltert wird. Der biologische Säureabbau erfolgt in Edelstahl tanks.

### Das Weingut

Die Wurzeln der Weinbau- und Bankiersfamilie Rothschild reichen bis ins 18. Jahrhundert zurück. Im Jahr 1995 entschloss sich La Baronne Philippine de Rothschild, auch reinsortige, für die jeweilige Rebe besonders typische Weine auszubauen. Die idealen Bedingungen für ihr Vorhaben fand sie in den paradisischen Weingärten des Languedoc-Roussillon. Das Ergebnis sind moderne, unkomplizierte, charaktervolle Rot- und Weißweine, die die Baronesse schlicht und ergreifend „Les Cépages“ (franz. Rebsorten) nannte.

