



ZINZOLIN, VIN DE FRANCE (MALBEC, SYRAH, MERLOT, CABERNET FRANC)

Clos Terre Kermès, Valérie Courrèges, Südwesten

2021



Rund 40jährige Reben. Dunkelfruchtig, saftig und fleischig. Beerenmus und Lakritze. Trinkfreude pur.

Spontan vergoren. Saftig, Veilchen, schwarze Früchte, Schlehe, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Süssholz, Pfingstrose und Kakao. Im Gaumen saftig und konzentriert.

Land / Region:	Frankreich / Sud-Ouest
Farbe:	Rot
Traubensorte:	Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Syrah
Alkohol in %:	13
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend (nach Mondkalender), nicht zertifiziert, vegan
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 6 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Gerichte mit erdigen Zutaten wie Pilze, Schalotten und Kräuter



CLOS TERRE KERMÈS, VALÉRIE COURRÈGES



Die umtriebige Winzerpersönlichkeit Valérie Courrèges hatte 2018 die Gelegenheit, ein Weingut (ehemals Domaine Ressaiguier) im Herzen der AOP Cahors zu erwerben. Das Qualitätspotential des Terroirs ist enorm, die Rebstöcke befinden sich in bestem Alter.

Die aus dem Südwesten Frankreichs stammende Valérie Courrèges ist eine wahre Powerfrau und Perfektionistin im Weinbusiness. Sie arbeitete in Bordeaux bei Château Lafite, in Übersee und in der Provence. Sie besitzt in zwei Regionen Rebberge mit je 11 ha, einer auf dem Plateau von Cahors – den sogenannten Caussees – der andere weiter im Süden in der Region Quercy. Der Weinberg im Herzen der Appellation Cahors befindet sich in der Gemeinde Sauzet auf den Terroirs des Plateaus. Die Stärke dieser Lage ist, dass der Boden tiefgründiger ist. Er besteht aus kalkhaltigen Muttergestein (bröckeliger Kalkstein) mit sehr hochwertigem Lehm, was zu einer erhöhten Widerstandsfähigkeit gegenüber Trockenheit und umgekehrt mit einer natürlichen Drainage gegen zu viel Wasser ist, da Lehm quellfähig ist. Valéries Weine sind ungemein prächtige und puristische Weine, die Nachhaltigkeit, Authentizität, Tradition und Moderne aufs beste vereinen.