



## Magnum «Les Celis» 2022

|                  |                                                           |
|------------------|-----------------------------------------------------------|
| Produzent        | Domaine Cassagne et Vitailles                             |
| Land/Gebiet      | Frankreich/Vin de France                                  |
| Produkt          | Grossflaschen Rot                                         |
| Traubensorte(n)  | Grenache Noir (100%)                                      |
| Anbau            | Biodynamisch                                              |
| Ausbau           | 9 Monate in 228-Liter-Pièces<br>aus dem Burgund ausgebaut |
| Alkoholvolumen   | 14.5%                                                     |
| Restzucker       | 1.4 g/l                                                   |
| Allergenhinweise | Enthält Sulfite                                           |
| Vegan            | Nein                                                      |
| Trinktemperatur  | 16 bis 18 Grad                                            |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2033                                            |
| Inhalt/Gebinde   | 1.5 ltr / 1er OHK                                         |

Die vergangenen Jahre haben Matthieu Rollin und Nicolas Seffusatti geholfen, ihre Parzellen die mit Grenache bestockt sind, immer besser zu verstehen. Nebst dem Terroir, braucht die empfindliche, dünnschalige Grenachetraube, aber ebenso viel Aufmerksamkeit und möglichst ein natürliches Gleichgewicht im Weingarten, wie sie uns vor Ort erklären. Dass ihre Arbeitsweise vollumfänglich nach biodynamischen Prinzipien verläuft, hilft ihnen dabei sehr. Auch beim «Les Celis», sind sie ihrem eleganten und ausgewogenen Stil treu geblieben. Ausser, dass dieser Rotwein als einziger der drei reinsortigen Grenacheweine, in gebrauchten 228-Liter-Pièces aus dem Burgund ausgebaut wurde. Beeindruckend die generöse Frucht, mit der klassischen Erdbeernote.