



## «Combarels» de l'Ombre... 2023

|                   |                                                  |
|-------------------|--------------------------------------------------|
| Produzent         | Domaine Cassagne et Vitailles                    |
| Land/Gebiet       | Frankreich/Languedoc-Roussillon                  |
| Appellation       | Terrasses du Larzac AOP                          |
| Produkt           | Rotweine                                         |
| Traubensorte(n)   | Grenache Noir (60%), Carignan (30%), Syrah (10%) |
| Anbau             | Biodynamisch                                     |
| Ausbau            | 12 Monate in gebrauchten<br>Barriques ausgebaut  |
| Alkoholvolumen    | 14.0%                                            |
| Restzucker        | 1.0 g/l                                          |
| Allergenhinweise  | Enthält Sulfite                                  |
| Vegan             | Nein                                             |
| Trinktemperatur   | 16 bis 18 Grad                                   |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2030                                   |
| Inhalt/Gebinde    | 75 cl / 6er Kt                                   |
| Produzierte Menge | 5780 Flaschen                                    |

So unterschiedlich wie Tag und Nacht sind die zwei Weine, die Matthieu Rollin und Nicolas Seffusatti aus ihrem Basis-Rotwein «Combarels» neu kreierten. Dank dem 60-prozentigen Anteil der Sorte Grenache erscheint die eine Version «de l'Ombre...» eher als femininer Wein, da sie mit ihrer beschwingten Leichtigkeit, Frische und feinen Würze subtil auftrumpft. Die männliche Variante «...à la Lumière» punktet dafür mit Fruchtigkeit, dank der sonnenverwöhnten Syrah-Trauben. Letztlich aber offenbaren beide Weine das einzigartige Terroir der berühmten Region Terrasses du Larzac, das sich im südlichen Languedoc-Roussillon befindet. Ein ungewöhnlicher Weg, aus anfänglich einem Wein zwei Versionen zu machen – ähnlich wie bei der Philosophie von Ying und Yang, wo die gegensätzlichen Pole sich nicht bekämpfen, sondern ergänzen.

Der elegant-würzige «de l'Ombre...» aus den Sorten Grenache, Carignan und Syrah wurde nach biodynamischen Richtlinien produziert. Das Bouquet erinnert an frische Beeren und orientalische Gewürze, am Gaumen überzeugt der Wein mit jugendlicher Frische, feinen Tanninen und einer komplexen Struktur. Wunderbar zu Rehpfeffer und Rindsbraten, aber auch zu intensiverem Ziegenkäse.