



«Les Argiles Bleues» 2022

Produzent	Château Mondazur
Land/Gebiet	Frankreich/Südwest
Appellation	Pécharmant AOC
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Merlot (60%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (15%), Malbec (5%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	12 Monate in 225-Liter-Barriques (70 %) und im Edelstahltank (30 %) ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Restzucker	0.9 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2029
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Produzierte Menge	32000 Flaschen

Auf welchem Level Hugh Rymans Qualitätsanspruch beginnt, lässt sich beim «Les Argiles Bleues» eindrucksvoll erkennen. Die terrassierten Parzellen liegen auf einem Hügel und profitieren von einem einzigartigen Boden mit einer Auflage aus blau gefärbtem Ton. Die handgelesenen Trauben wurden sortenrein vergoren und danach als Cuvée in neuen und gebrauchten Barriques während zwölf Monaten ausgebaut. Heraus kam ein früh zugänglicher Wein – mit einer unkomplizierten Stilistik, die aber weder Charme noch Frucht vermissen lässt.