

 **Roche-Audran**

Copains IGP Méditerranée

 2024, 750 ml

 Frankreich, Rhone (Süd)

 9910204108

 Grenache, Merlot, Syrah

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Merguez vom Grill mit Couscous (Lamm)

Lamm-Chops in Thymian-Marinade mit Rosmarin-Kartoffeln (Lamm)

Tajine mit Aprikosen (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 02.03.2026

Information zum Wein

Der *Copains* ist der Nachfolger des Merlot von Vincent Rochette. Er ist kein reinsortiger Merlot mehr, sondern eine Cuvée aus Grenache, Merlot und Syrah. Die Reben stehen in den Hügeln von Rasteau und Cairanne, auf einer Höhe von 180 bis 250 m mit Ausrichtung nach Nordosten/Nordwesten. Die Böden bestehen aus Lehm und Sand, bedeckt mit Kieselsteinen marinen und alluvialen Ursprungs. Der spontan vergorene Wein wird im Beton-Cuves vergoren und ausgebaut.

Farbe

mittel transparentes Purpur

Nase

Der 2024er *Copains* ist ein Wein, der offensichtlich dazu gedacht ist, dass man ihn mit Freunden und mit Freude trinkt. Es ist ein Wein, der weder nach tiefem Süden, noch nach kontinentalem Klima oder *mediterranée* duftet, sondern irgendwo dazwischen mit Anklängen von violetten Blüten, etwas Macchia, roten und blauen Beeren, Kirschen und Granatapfel, etwas Traubenhaut, Erde und Stein. Eine gelungene Balance!

Gaumen

Am Gaumen wirkt der Wein reif, rund, saftig und einladend mit einem süßen Fruchtkern, leichtem Tannin, frischer Säure und viel Saft. Ein *vin de comptoir* mit Saftigkeit und Frische, Spannung, griffiger Textur, hefigen Noten, Lebendigkeit und viel Trinkfluss. Er ist genau das, was er sein will und soll.