Du Coulet

Vin de France "Petit Ours Blanc"

2023, 750 ml

Frankreich, Rhone (Nord)

9910207072

Marsanne, Roussanne, Viognier

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	1 g/l
Gesamtsäure:	4.3 g/l



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Risotto mit Salsiccia (Schwein)

Pasta mit Fenchelgemüse und Feta (vegetarisch)

Lamm Biryani (Lamm)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 25.11.2024

Information zum Wein

Eine Cuvée aus 60% Roussanne und 40% Marsanne 40% von Reben, die auf Lehm-, Silt- und Sandböden mit Kalksteinbasis, in den Gemeinden Vallaurie,

Allan und Visan stehen. Der Ausbau erfolgte für 11 Monate im Inox.

Farbe

Tiefes Goldgelb mit leicht kupferfarbenen Reflexen

Nase

Dies ist ein aromatischer Weißwein, der zunächst nach reifem Saft von Äpfeln, Quitten, Birnen und gelben Pflaumen duftet. Die Frucht verbindet sich dann mit einem leichten Rauch und zerstoßenen Gestein, mit etwas Matcha, Ginster und einer leicht pfeffrigen und an Anis und Süßholz erinnernden Note im Hintergrund.

Gaumen

Der „Kleine Bär“ kleidet den Gaumen ganz mit seiner reifen Frucht aus, die sich aromatisch ähnlich präsentiert wie im Duft. Allerdings stehen hier die würzigen Aspekte von Pfeffer, Süßholz, Anis und Fenchel deutlich stärker im Vordergrund. Der Wein besitzt Fülle und eine südliche Opulenz in Verbindung mit einer geschliffenen Textur. Dazu gibt es eine feine, tragende Säure.