

 **Charles Joguet**

Les Charmes, rouge AOC

 2016, 750 ml

 Frankreich, Loire

 9950421003

 Cabernet Franc

Alkoholgehalt: 13,5 %



Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 08.08.2022

Informationen zum Wein:

Les Charmes ist ein Weinberg am linken Ufer der Vienne auf den Anhöhen von Anch , der Nachbargemeinde von Sazilly. Die Cabernet-Franc-Reben sind 35 Jahre alt, das Terroir ist ton- und kalkhaltig, der Weinberg nach Norden ausgerichtet. Der Cabernet Franc aus Les Charmes erh lt f r f nf Tage eine k hle Vorverg rung. Die Maischeg rung in Holzbottichen dauert rund 15 Tage bei Temperaturen von 24  C bis 26  C. Der Vorlaufwein wird mit den besten Pressweinen verschnitten. Die malolaktische G rung und der sechs- bis achtmonatige Ausbau finden im gro en Holz statt.

Farbe:

leuchtendes Granatrot mit einem Hauch von Ziegelrot am Rand

Nase:

Der Cabernet Franc besticht durch jede Menge roter Beeren samt Str nken, durch rote Paprika und Piment d'Espelette, etwas Moschus und Gartenkr uter.

Gaumen:

Dass dieser Wein sechs Jahre gereift sein soll, merkt man ihm nur im direkten Vergleich mit einem 2019er an, bei dem die Tannine deutlicher hervortreten. Ansonsten ist der 2016er *Les Charmes* blutjung und urw chsig. Am Gaumen beginnen die Tannine zu schmelzen. Saftig wirkt der *Chinon* und kraftvoll. Etwas Pyrazin findet sich noch in der roten Beerenfrucht und den Noten von Paprika und Tomaten. Der S uredruck ist beeindruckend hoch, das Tannin pr sent und auch das lange Finale  beraus saftig. Er hat viel Potential!