

2021 Clos Louie

Clos Louie
Côtes de Castillon AOC
150cl (3er-Holzkiste)

Degustationsnotiz

Sophie und Pascal Lucin-Douteau berichten, dass sie vor allem aufgrund von Frost und von Mehltau rund 50% der Ernte verloren haben. Sie hatten einen Ertrag von nur 16hl/ha.

Pirmin Bilger: Die Farbe zeigt sich erstaunlich dicht, kraftvoll und dunkelviolett. Auch in der Nase hat man sofort sehr viel reife Frucht mit einer hochintensiven Vielfalt von schwarzen und roten Früchten. Sehr viel schwarze Kirsche, Brombeere, Zwetschge, aber auch Johannisbeere und etwas Himbeere. Ein Hauch von Tabak und edlen, würzigen Kräutern mit zarten floralen Aromen. Eine unglaublich tiefgründige Frische, die auch Ausdruck der immensen Kraft im Clos Louie ist. Im Auftakt spürt man den scharfen und würzigen Charakter der Cabernet-Frucht, die dem Wein zusammen mit der delikaten Säure unglaublich viel Raffinesse verleiht. Die Lebendigkeit im Clos Louie ist unbeschreiblich, sie bringt die Fruchtaromen am Gaumen so richtig zum Tanzen. Herrlich cremig durch die perfekt gereiften und cremigen Tannine. Der Clos Louie 2021 ist geprägt von einer edlen Struktur und einer wunderschönen Balance. Mit seiner Frische und seiner reifen, intensiven Aromatik gehört er auch 2021 zu einer der grossen Überraschungen.

Bio

Typ: Rotwein

Land: Frankreich

Region: Bordeaux

Genussreife: ab 2028

Alkoholgehalt: 13.2% Vol.

Trinktemperatur: 14°C - 16°C

Traubensorten: 70% Merlot,30% Cabernet Franc

Allergene: Enthält Sulfite

Vino Vario: 19+