



## Vaucluse

Domaine Font de Courtedune

**Anbaugebiet:** Frankreich / Côtes du Rhône IGP

**Rebsorte(n):** Syrah, Merlot, Caladoc

**Ausbau / Herstellung:** Der Ausbau erfolgt in Holzfässern.

**Charakteristik:** Jahrgang 2020

Dieser Wein hat eine wunderschöne, granat- bis purpurrote Farbe. In der Nase laden Aromen von reifen Pflaumen, Dörrfrüchten, Veilchen und Pfingstrosen zum Genuss ein. Am Gaumen erfreut der dezent füllige, abgerundete Körper mit seinen weichen Konturen, seinem reifen Tannin und seiner milden Säure.

*Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.*

**Speisenempfehlung:** Dieser Wein passt zu gut gewürzten Gerichten, so z. B. zu einem Rinds- oder Kaninchenragout mit feinem Kartoffelstampf, zu Schweinsplätzli im eigenen Saft geschmort oder paniert, zu Teigwaren mit Saucen sowie zu einer kalten Platte und zu würzigen Halbhartkäsesorten.

## Ehrgeizige Weinmacherin

Wie die meisten der kleineren Produzenten an der Rhône verkaufte die Familie Charrier ihre gesamte Traubenproduktion während vieler Jahre an die Genossenschaft. Erst 1998, als Caroline und Frédéric das Ruder übernahmen, änderten sie die Strategie. Sie begannen mit dem Aufbau eines eigenen Weinkellers, vinifizierten die gesamte Produktion des immerhin fast 20 ha grossen Reblands selbst und begannen unter eigenem Namen zu produzieren.

