



### Confluence

Domaine Mont-Olivet

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

**Rebsorte(n):** Carignan, Grenache, Mourvèdre

**Bio-Information:** Ökologischer Weinbau

**Ausbau / Herstellung:** Der Wein wird teils im Holzfass und der andere Teil in demi-muids (650 Liter Barriques) ausgebaut.

**Charakteristik:** Jahrgang 2019

Die Farbe ist intensiv, brillant und rubin- bis purpurrot. Die Aromen erinnern an dunkle Waldbeeren, Moschus, Veilchen, Süssholz und dezente Ledernote. Am Gaumen präsentiert sich ein straffer, knackiger, solider Körper mit Konturen von einem präsenten, zart bitterlichen Tannin, von einer angenehmen, reifen Säure, umschmeichelt von einem leicht wärmenden Alkohol. Der Abgang ist lange anhaltend und haftend. Ein markanter, fülliger, charaktvoller Wein.

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

**Speisempfehlung:** Dieser Wein passt aufgrund seines straffen Körpers sehr gut zu geschmortem Braten, Lammkoteletten, Eintopfgerichten, Pastis mit sämigen Saucen und zu reifen Weichkäsesorten.