

# LöwWeine



## SAINT CHINIAN “Le Banel” A.O.P.

„Le Banel“ ist die regionale Bezeichnung für ein Kuhhorn, was ein Hirte benutzt um mit diesem Signal seine Ziegen- und Schafsherde zusammenzuhalten. Die Reben sind um die 30-40 Jahre alt. Das Terroir Schiefer verleiht dem Wein Eleganz, der 10-monatige Ausbau ausschließlich in Betontanks verleiht dem Wein Frische und Jugendlichkeit.

Dunkles Granatrot mit feiner Kirschnote, klar-frische Beerennote, sehr harmonische Geschmackslänge, fast schon „burgundische Feinheit“, vor allem auch durch die Mineralität des schwarzen Schiefers. **Besonders!!**



Abfüller	Domaine Les Paissels, - rue de cèdres – F-34360 Babeau
Allergene	Sulfite
Typ:	Rotwein
Sorte:	80% Carignan, 20% Grenache
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 14,5%Vol
Jahrgang:	2018
Genußreife:	Bis 2022
Speiseempfehlung:	Grillfleisch, Steaks, Schwein, Geflügel

## Über den Winzer:

Vivien Roussignol und seine Lebensgefährtin Marie Toussaint haben beiden in Montpellier Önologie studiert und begaben sich danach auf „Weinwanderschaft“, um in ihren noch jungen Lebensjahren ( beide sind heute noch keine 30 Jahre) Erfahrung zu sammeln, bevor sie sich sesshaft machen. So arbeiteten sie im Elsass, Champagne, Korsika, Australien, Kalifornien und natürlich auch im Languedoc - hier bei Pierre Cros im Minervois, der sie bis heute mit Rat und Tat unterstützt.

Im Jahre 2008 schenkten ihnen die Eltern von Vivien, der aus einer Familie mit langjähriger Winzergenerationen stammt, einen (!)Hektar Weinberg mit 30-60 alten Reben, die auf Schieferböden wachsen. Diese entstammen den südlichen Ausläufer des französischen Zentralmassivs, dem „Montagne Noir“. Schon mit ihrem 1. Jahrgang 2011 sorgten sie für internationales „Aufsehen“. Das renommierte englische Weinmagazin „Decanter“ bewertete ihn mit 95/100 Punkten, im bekannten französischen Weinführer „Guide Hachette“ gab es den begehrten „Coup de Coeur“!!  
[www.paissels.fr](http://www.paissels.fr)