



GIGONDAS “Les Mourres” A.O.P.

Was macht die Besonderheit der Rotweine dieses Weingutes aus? Jean-Pierre und Jean-Claude erzählen von ihrem Urgroßvater, der durch die Pflanzungen vitaler Grenachereben ein Potential gelegt hat. Die Weine können so über die in Jahrzehnten entwickelte Wurzeltiefe Geschmacksfülle und Nachhaltigkeit aufbauen und damit glänzen.

75% Grenache und 25% Mouvèdre + Syrah, deren Trauben 30 Tage auf der Maische vergären, führen zu sehr intensiven Aromen von dunklen Früchten mit toller Würze. Vor allem feinste Geschmacksfülle machen ihn zu einer Besonderheit.

Nationale Top-Bewertung Jahrgang 2016: *Höchstbewertung „Coup de Coeur“ im Weinführer „Guide Hachette“!*



Abfüller	Domaine Notre Dame des Pallières – 311, Chemin de Lencieu – F-84190 Gigondas
Allergene	Sulfite
Typ:	Rotwein
Sorte:	Grenache (80%), Mouvèdre, Syrah
Inhalt/Alkohol	Flasche (0,75l)/ 15%Vol
Jahrgang:	2017
Genußreife:	bis 2025
Speiseempfehlung:	Wildgeflügel, Grillfleisch, Schwein, Rind

Über den Winzer:

Die Domäne Notre Dame de Pallières ist eine der stillen Domänen in der südlichen Rhône. Als ich das Weingut besuchte wurde ich von Claude Roux empfangen, der mit seinem Cousin Jean-Pierre das Weingut leitet. Sie produzieren hier Weine mit der Klassifizierung “Côtes de Rhône Villages”: Sablet, Rasteau und Gigondas. Sie gelten als die “heimlichen Stars der Appellation”.

Die Familie ist schon seit Jahrhunderten auf dem Weingut ansässig. Der Name des Weingutes “Notre Dame” rührt von der Zeit der Gründung des Stammklosters des weiblichen Orden der Karthäuser in Prébayon im Jahre 1145 direkt in der Nähe. Hier gibt es Dokumente bezüglich geregelter Wegerechte zwischen der Familie Roux und den Nonnen.

Der Zweite Teil “Pallières” kommt von dem besonderen heilsamen Ruf des Wassers auf dem Gut. Es soll vor allem in der Zeit der Pest den Rufgenossen haben eine heilende (pallier) Wirkung zu haben. www.pallieres.com