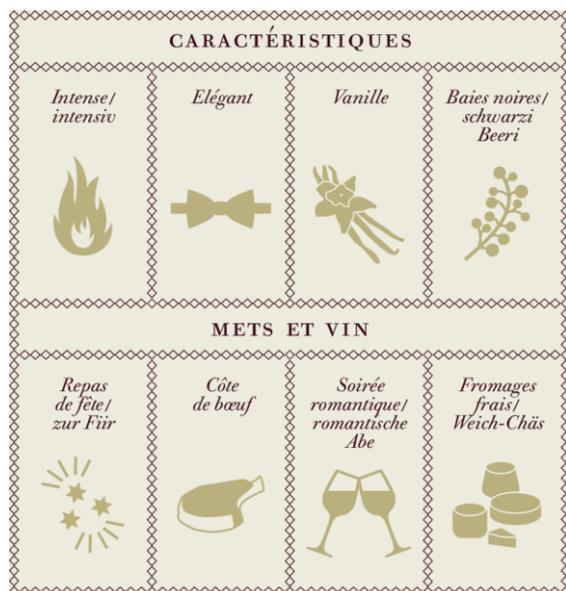


Reserve Rouge 2020



Issus d'une vendange 2020 très qualitative mais petite, les raisins de Gamaret destinés à la réserve rouge ont été vinifiés sans intrants œnologiques mis à part l'apport boisé de l'élevage en barrique et l'utilisation d'une dose minimale de soufre pour garantir la stabilité du vin.

La fermentation alcoolique s'est déroulée avec les levures naturelles sur une période d'un mois. La température durant toute cette période est restée basse (max. 24 °C) afin de respecter au mieux le fruit du futur vin.

Durant l'élevage de 20 mois le vin a su trouvé sa juste harmonie ; très expressif au nez, sur des notes de fruits mûrs et de garrigue, il présente une belle tension et d'agréables tannins en bouche.

Garde : 3-5 ans

Température de service: 16°C

Reserve Rouge 2020



Bei der Weinlese 2020 waren die Gamaret-Trauben für die Reserve Rouge von einer ausgezeichneten Qualität. Die Menge war jedoch klein. Die Trauben wurden ohne önologische Hilfsmittel vinifiziert, abgesehen von den Holzeinflüssen durch den Ausbau in Barriques und der Verwendung einer minimalen Schwefeldosis, um die Stabilität des Weins zu gewährleisten.

Die alkoholische Gärung erfolgte mit natürlichen Hefen über einen Zeitraum von einem Monat. Die Temperatur blieb während dieser Zeit eher kühl (max. 24 °C), um die Frucht des zukünftigen Weins zu respektieren.

Während der 20-monatigen Reifezeit hat der Wein seine richtige Harmonie gefunden; sehr ausdrucksstark in der Nase, mit Noten von reifen Früchten und Garrigue, zeigt er eine schöne Spannung und angenehme Tannine am Gaumen.

Trinkreife: 3-6 Jahre

Trinktemperatur 16°C