



Art.-Nr.: 10343

## DOMAINE BERTHOUMIEU CONSTANCE

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>REBSORTEN</b>       | Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat                           |
| <b>HERKUNFT</b>        | Frankreich   |
| <b>ANBAUREGION</b>     | Madiran  |
| <b>QUALITÄTSSTUFE</b>  | Appellation d'Origine Protégée (AOP)                                 |
| <b>FLASCHENGRÖßE</b>   | 0,750 l  |
| <b>ALKOHOLGEHALT</b>   | 14,0 % Vol.  |
| <b>RESTSÜßE</b>        | 0,6 g/l  |
| <b>SÄUREGEHALT</b>     | 5,4 g/l  |
| <b>TRINKTEMPERATUR</b> | 16-18  |
| <b>VERSCHLUSS</b>      | Naturkorken  |
| <b>EAN</b>             | 3760201583067  |
| <b>AUSBAU</b>          | 65% Tannat, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon und 5% Pinenc |

### BODEN

Sedimentäre Böden, mit Kieselsteinen durchsetzt, aus Kies und Kalkstein. Ozeanisch beeinflusstes Klima mit heißen Sommern, trockenen, sonnigen Herbstern und relativ milden Wintern.

### BESCHREIBUNG

---

DOMAINE BERTHOUMIEU | FRANKREICH | MADIRAN



Aus ca. 25 Jahre alten Weinbergen in biologischer Konversion. Traditioneller Ausbau, Maischevergärung im Foudre. Lagerung von ca. 25% des Weins in Barriques der Tonnellerie Seguin-Moreau, Rest in Betontanks. Lagerungszeit 12 Monate vor Füllung. Nach Füllung weitere Ruhezeit auf der Flasche.

Sehr dunkle, dichte, fast schwarze Farbe. Aromen von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Heidelbeere, etwas Graphit. Feine Kräuterwürze. Auf der Zunge komplex, fest, aromatisch mit kompakten, reifen Tanninen und Säurefrische. Frisches Finale mit Eindrücken von Brombeere. Perfekt zu Entrecôte, Rumpsteak und gereiften Käsesorten.