



## »L'Agachon« Côtes de Provence Rouge AOP Clos de L'Ours

»Wenn es einen Rotwein gibt, der für uns steht, dann ist das Agachon« meint Fabien Broton. Er leitet das Weingut der Familie unaufgeregt und souverän zusammen mit seiner Schwester Emilie, die für Verkauf und Export verantwortlich zeichnet. »Agachon« ist eine originelle Cuvee aus halb Carignan und Cinsault, den zwei großen traditionellen roten Rebsorten der Provence. 60 Jahre alte Rebstöcke sorgen für Tiefe und deftige physische Substanz im Mundgefühl. Intensiv duftet sie nach roten und schwarzen Früchten. Betörend ihre Frische im Trunk, die sich in pfeffrig minziger Würze Bahn bricht. Die Gerbstoffe agieren dicht und kompakt, anspruchsvoll präsent und wirken aufregend natürlich. Eine lang am Gaumen nachklingende, pikant würzige Mineralität wird von einer Säurestruktur getragen, die sich den großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht verdankt, die den Weinen aus dem Hinterland der Provence ihren so besonderen Charakter verleihen.

Fabien und Emilie haben die Weine ihres jungen Familienbetriebes mittels klugen Vertriebs und kompetenten Handwerks im Einklang mit der Natur engagiert und zielstrebig binnen weniger Jahre an die Spitze in der Provence katapultiert. Sie entrapfen ihre von Hand geernteten Trauben, extrahieren sie schonend und vergären ausschließlich mit wilden Naturhefen ohne Eingriffe oder Korrekturen. Anschließend reifen sie »Agachon« ein Jahr auf der Feinhefe in großen alten Eichenfässern und füllen ihn ohne Klärung oder Filtration ab. Naturwein mit minimaler Schwefelung. Verdreht Ihnen mit seiner urwüchsigen Kraftentfaltung und seiner samtigen Eleganz garantiert den Kopf und ist unsere besondere Empfehlung zu mediterraner Aromaküche.

Alkohol: 13 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2029+  
Restzucker: 0,0 g/l  
Bewirtschaftung: Biodynamisch  
Ausbau: Barrique (gebraucht)  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Frei von önologischen  
Zusätzen | ungeschönt | unfiltriert  
|niedrig im Schwefel | Naturwein  
Dekantieren: 1  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Keine  
pH-Wert: 3,45

0,75l  
FPR21203



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)