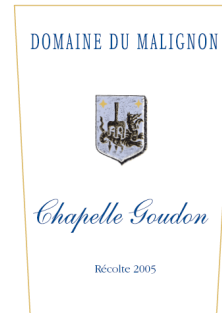


# Chapelle Goudon



**Bezeichnung :** Landwein Coteaux de Cèze Rot  
**Jahrgang :** 2005  
**Flaschengrösse :** 75 cl

**Rebsorten :** 70% Cabernet, 30% Syrah  
**Boden :** Ton- und kalkhaltiger Untergrund, Tonschlamm  
**Rebstöcke :** 30jährige Rebstöcke, Kordonerziehung (Royat), natürliche Begrünung, keine Anwendung von Pestiziden  
**Ertrag :** Cabernet: 20 Hektoliter pro Hektar  
Syrah: 40 Hektoliter pro Hektar  
**Weinlese:** Weinlese von Hand, manuelles Sortieren auf dem Weinfeld

## Organoleptische Merkmale :

**Farbe :** Tiefdunkelrot  
**Bouquet :** Rauchiges Bouquet (Rauch, Toast- und Röstnoten), Aromen von reifen roten Früchten und einem Hauch Kokosnuss  
**Geschmack :** Maskulin mit kraftvollem Tannin, Aromen von reifen roten Früchten

## Servirempfehlungen :

- Trinktemperatur : ca. 16°C
- Schon jetzt genussreif, darf aber gerne noch 5 bis 10 Jahre lagern
- Wein und Speisen : Köstlich zu Wild (Braten, Ragouts), würzigen Rind- oder Lammfleischgerichten, Weichkäsen...

## Weinbereitung : Bei täglicher Temperaturkontrolle und Dichtemessung

Vergärung der entrappten und gemahlene Trauben im Betontank

Tägliches Umpumpen

Pressung

Dreimaliger Abstich (über 12 Monate)

Apfelmilchsäuregärung im Eichenfass aus französischer Herkunft

Filtrierung und Flaschenabfüllung im November