



## Magnum «Clas Mani» - Biodynamisch

|                   |                                                          |
|-------------------|----------------------------------------------------------|
| Produzent         | Domaine Cassagne et Vitailles                            |
| Land/Gebiet       | Frankreich/Languedoc-Roussillon                          |
| Appellation       | Terrasses du Larzac AOP                                  |
| Jahrgang          | 2018                                                     |
| Produkt           | Grossflaschen Rot                                        |
| Traubensorte(n)   | Syrah (45%), Grenache Noir (35%), Carignan (20%)         |
| Ausbau            | 18 Monate in neuen Holzfässern aus dem Burgund ausgebaut |
| Alkoholvolumen    | 14.0%                                                    |
| Restzucker        | 1.4 g/l                                                  |
| Trinktemperatur   | 16 bis 18 Grad                                           |
| Optimaler Genuss  | jetzt bis 2031                                           |
| Inhalt            | 1.5 ltr                                                  |
| Produzierte Menge | 600 Flaschen                                             |
| Bewertung         | VertdeVin: 93-94/100<br>Yves Beck: 93/100                |

Da die Erntemenge 2018 verschwindend klein war, entschied sich der Produzent, in diesem Jahr von seinen drei Top-Weinen nur den «Clas Mani» zu produzieren. Dies beeinflusste natürlich auch die Cuvée, wobei vor allem die Eleganz und Feinheit dadurch merklich gewannen. Matthieu Rollin und Nicolas Seffusatti gelang es, in diesem schwierigen Jahr einen finessenreichen Wein zu keltern, der mit subtiler Frucht und feinstem Tannin auftrumpft. Schon jetzt extrem spannend, in ein paar Jahren grandios.