

DOMAINE
DE LIGNAN



Weingut im Familienbesitz seit 1855

Anbaufläche:

1 hektar

Terroir:

Großer Rollkiesel, Ton- und Sandböden

Durchschnittsalter Der Reben:

60 Jahre

Rebsorten:

Grenache blanc 40% - Roussanne 20%

Clairette 20% - Bourboulenc 10%

Picpoul 5% - Picardan 5%

Vinifikation:

Sorgfältige Auslese bei der Weinlese, pneumatisches Keltern 100 prozentiges entrappen, kühle Gärung (16° - 18°). Ausbau in 25% neuen Eichenfässern und auf feinem Bodensatz, mit Aufrühren des Hefesatzes während 6 Monaten vor der Flaschenabfüllung.

Verkostung:

Eleganter Wein mit komplexen Aromen der ohne Zurückhaltung seine Essenzen von Pfirsichsirup liefert, mit Noten von weißer Ananasblüte und einem Hauch gegrillter, buttriger Aromen. Blumige Noten von Akazie und Linde sind ebenfalls zu vernehmen.

Begleitempfehlungen:

Beim Apéritif zu Käse und während des gesamten Essens zu Edelfischen oder Trüffelrührei. Er sublimiert reife Ziegenkäse.

Serviertemperatur:

10°

Empfehlungen Zur Aufbewahrung Und Reife:

Zwischen 8 und 12 Jahren. Wenn sie den Wein eher fruchtbetont mögen, empfehlen wir eine Verkostung nach 2 bis 3 Jahren.



CHATEAUNEUF DU PAPE WEIß

Anbaufläche:

1 hektar

Terroir:

Großer Rollkiesel, Ton- und Kalkböden

Durchschnittsalter Der Reben:

100 Jahre

Rebsorten:

Grenache 1/3 - Mourvèdre 1/3 - Syrah 1/3

Vinifikation:

Sorgfältige Auslese bei der Weinlese. Mischung von 25 bis 30 Tagen mit Temperaturkontrolle. Entrappung, Delestage und Unterstampfen erlauben eine schonende Gewinnung der Tannine. 18 monatiger Ausbau in Beton- und Edelstahltanks und neuen Eichenholzfässern.

Verkostung:

Sehr komplexer Wein. Diese Spezialcuvée ist untypisch durch ihre aromatische Fülle von schwarzen vollreifen Früchten und Gewürzen (Lakrize und Gewürznelke). Ein kräftiger erster Eindruck lässt schnell weiche Tannine hervorheben, ein gehaltvoller, fleischiger Körper mit ungefilterten Aromen von schwarzer Johannisbeere, Heidelbeere und einer geringen Note von Thymian. Der Abgang ist grandios.

Begleitempfehlungen Zu Speisen:

Wildgrische, Rind oder Kalbsfleisch, reife und geschmacksvolle Käsesorten.

Serviertemperatur:

16° - 18°

Reife:

15 bis 20 Jahre



CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE

Réserve « Coralie et Floriane »

Anbaufläche:

13 hektar

Terroir:

Kalk- und Feuerstein, erdiger Sand und großer Rollkiesel.

Durchschnittsalter Der Reben:

80 Jahre

Rebsorten:

Grenache 64% - Mourvèdre 13% - Syrah 12% - Cinsault
Counoise - Terret noir - Vaccarèse - Muscadin

Vinifikation:

Sorgfältige Auslese bei der Weinlese. Maischung von 15 bis 21 Tagen unter Temperaturkontrolle. Entrappung, Delestage und Unterstampfen erlauben eine schonende Gewinnung der Tannine. 18 monatiger Ausbau in Betontanks und Eichenfässern.

Verkostung:

Ein edler Wein in seiner besten Form. Er verbindet Sanftheit mit Intensität und Rundheit mit Kraft. Man findet ein wahres Potpourri von verschiedenen Fruchtnoten (Schwarze Johannisbeere, Sauerkirsche, Himbeere, Kirsche und Erdbeere). Eine pralle Fülle, geschmeidigen Tanninen und Reife. Geschmacksnuancen von Brombeere und Zimt, sowie Noten von gerösteten Kakaobohnen und ein Hauch von Vanille im Abgang.

Begleitempfehlungen Zu Speisen:

Wild, Rindfleisch,
exotische oder würzige Gerichte, Käse und Schokolade.

Serviertemperatur:

16° - 18°

Reife:

10 bis 15 Jahre.



CHATEAUNEUF DU PAPE ROT

Anbaufläche:

0,57 hektar

Terroir:

Roter Ton und großer Rollkiesel

Durchschnittsalter Der Reben:

50 Jahre

Rebsorten:

Grenache 100%

Vinifikation:

Vinifikation in thermo-regulierten Tanks.
Mischung von 15 bis 18 Tagen, Entrappung, Délestages, und Unterstampfen
Erlauben den Erhalt von voller Farbe. Die Phenolischen Bestandteile sind die besten des gesamten Terroirs. 8 monatiger Ausbau in Betontanks.

Verkostung:

Schöne rote brillante Farbe, das Bukett setzt sich zusammen aus Aromen von roten Früchten (Erdbeere, Himbeerkonfitüre, schwarze Johannisbeere), aus Gewürzen, Noten von Lorbeer und weißem Pfeffer.
Der Gaumen ist weich, schmackhaft, rund und samtig mit harmonischen Tanninen.

Begleitempfehlung Zu Speisen:

Ideal zu Grillspeisen,
Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch, Wurst und Käse.

Serviertemperatur:

14° - 16°

Reife:

5 Jahre



CÔTES DU RHÔNE ROT

Anbaufläche:

1 hektar

Terroir:

Sand- und Tonböden

Durchschnittsalter Der Reben:

45 Jahre

Rebsorten:

Carignan 40% - Grenache 30% - Syrah 10%
Mourvèdre 10% - Cinsault 10%

Vinifikation:

Direkt gepresst in einer pneumatischen Presse.
Entrappung, Gärung bei Niedrigtemperatur (14° - 16°) zum
maximalen Erhalt der verschiedenen Aromen. Ausbau auf « lies
fines » (Schwebeteilchen), um dem Wein Fülle zu geben.

Verkostung:

Dieser zarte Wein mit Schimmern von Lachsrosa
ist sehr aromatisch. Das Bukett ist intensiv und ausdrucksvoll, mit
Bonbonnoten von schwarzer Johannisbeere, Himbeere und
Kirsche. Der Gaumen ist rund und frisch mit einem langen Abgang.

Begleitempfehlungen Zu Speisen:

Ideal zum Aperitif,
Grillplatten und Kalbs- und Schweinefleisch sowie leichten
Sommergerichten. Von einer schönen Finesse ist er der beste
Begleiter bei einem geselligen Beisammensein zwischen Freunden.

Serviertemperatur:

10° - 12°



VIN DE FRANCE ROSÉ

*GranGroße Weine aus Frankreich ...
Lecker, einzigartig, wunderbar,
Unvergesslich ...*

Die Legende erlesene Weine zu produzieren ist in unserem Hause alltägliche Realität.

Bei jeder Weinlese die traditionell nur von Hand gemacht wird ist das Bemühen um die beste Qualität unsere höchste Priorität.

Unsere Weine werden noch immer in Fässer und Barriques ausgebaut.

Hier ist es nicht eine Frage nur blind einer Tradition zu folgen, sondern aber ein Methode die es erlaubt einen einzigartigen Geschmack und die außergewöhnliche Empfindungen bei den Weinen zu entwickeln:

In der Tat, unsere Weine offenbaren mit dieser Methode ihre vollen Aromen, ihren Geschmack und Textur, sowie all ihre reichen und komplexe Dimensionen. Aus diesem Grund bleibt der Ausbau der Weine in Eichenholzfässern unerlässlich.

Unser Weinsortiment ist die Frucht eines hohen Anspruches bei der Arbeit im Weinberg wie auch in der Kellerei.

Hommage an unsere Wurzeln; die Jahrhunderte vergehen, Traditionen bestehen, ein dauerhaften Respekt des Talents und die Ausdauer unserer Vorfahren, die den Weg zu herausragenden Weinen gelegt haben.

Unsere Familie verewigt heute diese Liebe in den Weinbau in dem es zeitangemessene Neuerungen und Entwicklungen mit einbringt.

Die optimale Qualität unserer Weine ist unser oberstes Gebot, damit wir die Erwartungen wahrer Liebhaber erfüllen können.





DOMAINE
DE PIGNAN

SCEA Domaine de PIGNAN

17, Avenue des Bosquets

84230 CHÂTEAUNEUF du PAPE

Tél.: 09 75 58 97 78

Port.: 06 03 06 32 26

www.domaine-de-pignan.com

Mail : charvinf@domaine-de-pignan.com