

•

LES *amis*
DE LA
PALUS



2ème édition
LA CLOCHETTE
du Château de Carney

2018 haben wir uns entschieden neue Pfade zu beschreiten. In der Nähe von Bordeaux auf der Route du Vin en St. Émilion, Pomerol, Fronsac begeisterte uns das ehemalige Gesindehaus des CHATEAU DE CARNEY aus dem 17. Jahrhundert. Dort vermieten wir seitdem Gîtes, erarbeiten uns die Permakultur und befinden uns am Anfang eines Weges voller interessanter Begegnungen und Erfahrungen.

Natürlich darf in dieser Gegend der Wein als Begleiter nicht fehlen und so erscheint jährlich eine Edition des Vin de LA CLOCHETTE, der eine Episode aus diesem Leben auf „la Palus“ erzählt. Der ausgesuchte Wein steht immer in Beziehung zu Winzern, die wir kennen, die uns begleiten und deren Weine wir lieben gelernt haben.

Für diese zweite Auflage, ist es ein Rotwein aus 2019 und ein Weißwein aus 2020. Der Name liegt auf der Hand, mit **LES *amis* DE LA PALUS** feiern wir all unsere Nachbarn und Freunde. Wir danken für das herzliche Willkommen den neuen und den alten Freunden, dass Sie immer noch den Weg zu uns finden.

Sandra & Patrick

En 2018, nous nous sommes lancés dans une nouvelle aventure. Près de Bordeaux sur la Route du Vin en St. Émilion, Pomerol, Fronsac, nous avons été conquis par la maison de serviteurs du 17^{ème} siècle du Château de Carney. Depuis, nous gérons ici des gîtes, travaillons sur la permaculture et débutons une expérience pleine de belles rencontres.

Il est certain que dans cette région, le rapport avec le vin ne manque pas et c'est la raison pour laquelle une édition annuelle du vin de LA CLOCHETTE raconte des petits épisodes de notre vie dans „la Palus“. Le vin sélectionné se fait toujours par rapport aux vignerons que nous connaissons, qui nous accompagnent et dont nous apprécions les vins.

Pour cette deuxième édition, le vin rouge est de 2019 et le Blanc de 2020. Le nom est évident, avec LES *amis* DE LA PALUS nous célébrons tous nos voisins et amis. Nous remercions les nouveaux pour leur accueil si chaleureux et les anciens de toujours trouver le chemin pour nous rejoindre ici, dans notre nouveau domicile.

Sandra & Patrick

Foto: Olaf Krüger, 2019



La clochette



CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE

Unsere Nachbarn Fabienne und Frédéric sind seit 2013 echte biodynamische Winzer. Sie arbeiten und, dies ist selten, mit 60 Jahren alten, ursprünglichen Weinreben. In Handlese wird der Wein Parzelle für Parzelle abgeerntet. Er gärt in eigenen, natürlichen Hefekulturen und reift in französischen Eichenfässern.

Aus Respekt vor dem Wein und seinem Genießer ist er weder geschönt noch gefiltert und enthält wenig Sulfite.

Foto: Felix Amsel | 2019



CHÂTEAU DE LA VIEILLE CHAPELLE

Nos voisins Fabienne et Frédéric sont depuis 2013 des vrais viticulteurs en biodynamie. Les vendanges sont parcellaires, réalisées manuellement et, cela est rare, ils travaillent sur des vignes d'environ 60 ans. Vous trouverez un vin d'une vinification aux levures indigènes. Le vin repose en barrique, dans du chêne français. Il est non collé, non filtré avec une faible teneur en SO2. Pour le respect du vin et du consommateur.



La Vieille chapelle

ROUGE

CUVÉE RÉSERVE | ROTWEINCUVÉE 2019

- vegan -

ASSEMBLAGE | REBSORTEN

80 % Merlot, 20 % Cabernet Franc

TERROIR | BODEN

Sol argilo limoneux | Lehm-Ton-Boden

DEGUSTATION | SERVIER-TEMPERATUR

16-18 °C

LES ACCORDS | BEGLEITER

Charcuterie | Schinken

Boeuf | Rind

Agneau | Lamm

Dessert chocolaté & café | Schokolade & Kaffee

GARDE | REIFEPOTENTIAL

5-10 ans | Jahre

ON L'AIME | WIR LIEBEN IHN

Pour ses tanins fondus, ses arômes de fruits rouges & cassis - mûre, la rondeur du Merlot et l'élégance du Cabernet-Franc.

Mit Aromen von reifen roten Früchten & Cassis überzeugt er durch die natürliche Eleganz eines Cabernet-Franc und die Geschmeidigkeit des Merlot.

BLANC SEC | WEISSWEIN TROCKEN 2020

- vegan -

ASSEMBLAGE | REBSORTEN

100% Sémillon

TERROIR | BODEN

Sol argilo limoneux | Lehm-Ton-Boden

DEGUSTATION | SERVIER-TEMPERATUR

10-12 °C

LES ACCORDS | BEGLEITER

Coquillages, Crustacés | Meeresfrüchte

Poisson | Fisch, Lapin | Hase

Fromage | Käse

Salade, tartes aux fruits | Obstsalat,-kuchen

Glaces aux fruits frais | Fruchteis

GARDE | REIFEPOTENTIAL

5 ans | Jahre

ON L'AIME | WIR LIEBEN IHN

Un nez d'une grande finesse de fruits mûrs, exotiques. Bouche longue et dense qui accompagnera merveilleusement les fromages.

Feine Aromen von reifen, leicht exotischen Früchten zeugen von Finesse. Am Gaumen vielschichtig und ein langer intensiver Abgang, der excellent zu Käse passt.

Foto: Olaf Krüger, 2019



La Pailus



COMMANDES / BESTELLUNGEN
www.clochette-chateau.fr/vin
contact@clochette-chateau.fr

LA CLOCHETTE

du Château de Carney

Sandra Ewald & Patrick Staehle
11, rue Florence Arthaud
33240 Lugon-et-l'île-du-Carney

www.clochette-chateau.fr
 #laclochetteduchateau