

# Domaine les Alazet – Jean Alazet

Die kleinen Weinberge liegen mitten in der Garrigue, zwischen Meer und Bergen (ca. 160 m über Meereshöhe). Das Weingut mit den kleinen, steinigen (vor allem Schiefer) Parzellen befindet sich in einem Gebiet mit sehr viel Wind, weshalb die Reben weniger behandelt werden müssen (wenig Schwefel, pflanzliche Kaltauszüge).

Das Unkraut wird mit leichtem Eggen und dem Pickel unter Kontrolle gehalten, manchmal helfen auch Schafe. Organischer Dünger sorgt für eine gute Bodenqualität. Im Frühjahr werden überzählige Triebe abgeschnitten, im Sommer muss man mit den Wildschweinen verhandeln . . . Die reifen Trauben werden von Hand geerntet.

Es folgt eine natürliche Vinifikation nach der Methode «Pied de cuve». Nach sanftem Pressen der Trauben beginnt der Ausbau in Holz- oder andern Fässern, je nach Bedarf. Der Wein wird ungefiltert, ohne mechanischen Zwang und ohne Zugabe von Schwefel abgefüllt. Es werden Qualitätskorken verwendet und die Flaschen mit Wachs verschlossen.

## Alosa 2017

Prix CHF 18.00

Vin nature – Agriculture Biologique

*Terroir* Argilo-calcaire

*Cépages* 70 % Syrah, 30 % Grenache

*Technique* Pressurage doux, levures indigènes, fermentation et élevage en cuve 12 mois puis mis en bouteilles, non sulfité, non collé, non filtré

*Notes* Soyeux, enveloppant, expression de fruits rouges mûrs aux notes épicées

## Mû Ska 2019

Prix CHF 16.00

Vin nature – Agriculture Biologique

*Terroir* Argilo-calcaire

*Cépage* 100 % Muscat d'Alexandrie

*Technique* Macération carbonique, grappes entières, levures indigènes, non collé, non filtré, non sulfité

*Notes* Belle présence du goût du muscat d'Alexandrie, avec des notes épicées

## Bestellformular

Ich bestelle folgende Weine:

\_\_\_\_\_ Flaschen **Alosa 2017** zum Preis von CHF 18.00 / Flasche

\_\_\_\_\_ Flaschen **Mû Ska 2019** zum Preis von CHF 16.00 / Flasche

Vorname \_\_\_\_\_

Name \_\_\_\_\_

Strasse, Nr. \_\_\_\_\_

PLZ / Ort \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Bitte Formular runterladen, digital ausfüllen und per Mail an [ra.ris@bluewin.ch](mailto:ra.ris@bluewin.ch) senden. Alternativ kann es auch ausgedruckt, per Hand ausgefüllt und an mich gesendet werden (Raoul Ris, Postgasse 34, 3011 Bern). Der Wein kann ab Ende November in Bern abgeholt werden, Infos dazu folgen. Barzahlung bei Abholung.