Domaine de l'Arjolle Côtes de Thongue Brut de Barrique

Languedoc - Frankrijk

François Teisserenc heeft zichzelf weer overtroffen! Na het daverende succes van de pure, fruitige natuurwijn Brut de Cuve, waren we benieuwd of hij zo'n zelfde natuurwijn van fust zou kunnen maken. De Brut de Barrique is het overtuigende antwoord op deze vraag. François selecteerde zijn beste cabernet sauvignon- en grenachedruiven, met zoveel mogelijk concentratie. Om het contact met zuurstof tot een minimum te beperken - noodzakelijk wanneer je geen sulfiet toevoegt aan de wijn om 'm te conserveren - vulde hij het verdampte deel van de wijn in de fusten steeds minutieus aan. Eenmaal volledig gerijpt, bottelde François de Brut de Barrique (zoals de naam al zegt) recht van het vat, dus zonder klaren en filteren, om zoveel mogelijk van de smaak te behouden. Dat is zonder meer gelukt. De Brut de Barrique is rijp, smeuïg en bijzonder geconcentreerd. Puur natuur met een luxe vleug eiken!



Proefnotitie

Diep robijnrode wijn met een open geur van zwarte bes, pruim, potloodslijpsel en eiken. Vol en mooi sappig in smaak met rijp donker fruit, soepele tannine en milde zuren. Toast en laurier in de afdronk.

Drinken bij

Toegankelijke, houtgerijpte rode wijn met souplesse om zo te drinken. Past ook mooi bij gegrilde (vlees)gerechten en harde, oude kazen.

Houdbaarheid

Nu mooi om te drinken en houdbaar tot circa 3 jaar na de oogst (mits koel en donker bewaard).

Druivenrassen

Cabernet Sauvignon, Grenache Noir

Persoonlijke proefnotitie

addicts au vin VINDICT

Vindict
Elandsgracht 113
1016 TT Amsterdam
020-4706050
www.vindict.nl