

CASTELMAURE

FRANKRIJK | LANGUEDOC-ROUSSILLON



HET WIJNHUIS | CASTELMAURE

Castelmaure is een wijncoöperatie in het zuidelijke deel van de Corbières, om precies te zijn in het district Durban. De bodem in dit gebied bestaat uit kalksteen en schist en het klimaat is mediterraan. In dit ruige, rotsachtige deel van Frankrijk groeit bijna niets, behalve de kenmerkende ‘garrigue’ en natuurlijk druiven. Onder deze omstandigheden weet de wijnmaker van Castelmaure, Bernard Pueyo, mineraalrijke en geconcentreerde wijnen te maken die tegelijkertijd verfijnd en in balans zijn. Castelmaure wordt alom gezien als de beste cave uit de streek. Vele wijnkopers kloppen dan ook aan bij Castelmaure om te kunnen importeren. Zonder resultaat. Castelmaure blijft Van Eyck trouw en vice versa, al 25 jaar!

STREEK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

De Corbières stond tot een aantal jaar geleden bekend als het gebied waar de bulk van de Franse wijn vandaan kwam, vaak van twijfelachtige kwaliteit. De immense streek, met meer dan is echter met een grote opmars bezig en niet onterecht. De grote verscheidenheid aan terroirs maakt het een regio van ongekennde mogelijkheden. Deze opmars is voor een groot deel te danken aan de verdeling in elf districten met elk hun eigen terroir, zoals Durban, Montagne d'Alaric en Boutenac.



ROUGE VIGNERON

CASTELMAURE 'ROUGE VIGNERON'

2016



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	CORBIÈRES A.C.
STREEK:	LANGUEDOC-ROUSSILLON
WIJNSOORT:	RODE WIJN
HERKOMST:	LANGUEDOC-ROUSSILLON
DRUIVENRAS:	CARIGNAN, GRENACHE, SYRAH EN CINSAULT

Voordat de grenachedruiven worden geperst en vergist, worden deze eerst van hun stelen ontdaan. De druiven van de drie overige rassen worden volgens de 'macération carbonique' vergist. Dit houdt in dat de druiven in zijn geheel in een afgesloten vat gaan. Hierdoor ontstaat koolzuur en onder deze druk worden de druiven geperst en vergist.

“De Rouge Vigneron kenmerkt zich door de typische geur van “garrigue”, de struikachtige begroeiing van de streek, en het rijpe fruit van de Carignan. De uitgebalanceerde zuren geven de wijn een aangename frisheid. Drink de wijn als aperitief of bij een kruidig vleesgerecht.”

– *Thijs van den Broek*

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18° C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2020