



CAVE DE ROQUEBRUN

FRANKRIJK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

HET WIJNHUIS | CAVE DE ROQUEBRUN

De Cave des Vins de Roquebrun, een coöperatie anno 1968, is de toonaangevende producent van het gebied. Hier worden door oenoloog Alain Rogier en zijn medewerkers met liefde en kunde prachtige wijnen gemaakt. De wijngaarden van de coöperatie strekken zich uit over grote terrassen van schist, die pal op het zuiden liggen. Het klimaat wordt gekenmerkt door de beschermende ligging van het achterliggende gebergte en de verkoelende werking van de rivier de Orb. De wijnen van Cave des Vins Roquebrun kenmerken zich door hun gulle karakter waarin kracht hand in hand gaat met finesse.

STREEK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

Voor de wijnliefhebber is een reis door het Franse zuiden er een van verwondering. Geen enkel ander regio biedt zoveel contrasten. Verzorgde wijngaarden en bloeiende dorpen enerzijds en vergane glorie en verval anderzijds. Het uitgestrekte gebied van Roussillon en Languedoc kent ideale condities voor de wijnbouw. De zomers zijn er warm en droog en de winters mild. Verder kent het gebied een enorme diversiteit aan terroirs. De laatste decennia is de kwaliteitsgroei zo groot, dat we zonder meer van een van de spannendste wijnregio's van Frankrijk mogen spreken. In het hart van de ruige, noordelijke Languedoc ligt de appellatie van Saint-Chinian. Hoewel de Corbières en Minervois vaak met de eer strijken, is de appellatie Saint-Chinian misschien wel de meest interessante regio. Het geheim in de subregio Roquebrun is de bodem van schist. Net zoals leisteen is dit een bodemsoort die onder hoge druk en temperatuur is ontstaan in de aardkorst.



SIR DE ROC BRUN

CAVE DE ROC BRUN 'SIR DE ROC BRUN' 2016



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	SAINT-CHINIAN A.C.
STREEK:	LANGUEDOC-ROUSSILLON
WIJNSOORT:	RODE WIJN
HERKOMST:	LANGUEDOC-ROUSSILLON
DRUIVENRAS:	MOURVÈDRE, GRENACHE, SYRAH

De kracht van Cave de Roquebrun is niet alleen de fantastische leesteen in de bodem. In de kelder gebruiken Alain en zijn rechterhand Daniel Marusinski innovatieve technieken die hun wijnen zoveel charme geven. Vaak zien we syrah, die een koolzuurgisting krijgt voor extra souplesse, in de hoofdrol. Sir de Roc Brun, in bordeauxfles, is een uitzondering hierop. Mourvèdre krijgt hier de hoofdrol, waarbij de definitieve assemblage met grenache en syrah wordt gemaakt na de twaalf maanden rijping in houten vaten. Hierdoor ontstaat een heer van een wijn, gedistingeerd zou je kunnen zeggen. Zuid-Frans met een vette knipoog naar de Bordeaux, waarbij met name de stevige maar o zo mooie tannines opvallen, die zachter zullen worden naarmate de wijn meer flesrijping geniet. Drinken bij een mooi stukje wild of entrecote.

SERVEER TEMPERATUUR: 16-18°C

OP DRONK: VANAF NU T/M 2023