



# CHÂTEAU DE CALCE

FRANKRIJK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

## HET WIJNHUIS | CHÂTEAU DE CALCE

De Roussillon brengt op haar eigen typische terroir, gekoppeld aan lage rendementen, karakteristieke wijnen voort, die de moeite waard zijn om te ontdekken. Nog altijd zijn verreweg de meeste wijnboeren uit de Roussillon aangesloten bij een Cave Coöperatieve. Ook Château de Calce is het bezit van één van de kleinste Cave Coöperatieve van de Roussillon streek. De wijn ontleent haar naam aan het gelijknamige dorpje Calce. Met slechts 190 inwoners (waarvan zestig ‘vignerons’) herbergt het een van de kleinste coöperaties van Frankrijk. Het dorp is uniek gelegen op de met schist bezaaide hellingen van de Col de la Dona. Tussen de eikenbossen en kruidenvelden bevinden zich talloze kleine percelen, beplant met mediterrane druivenvariëteiten. Sommige wijngaarden zijn als terrassen aangelegd, andere bestaan vaak uit niet meer dan vier rijen, die als beekjes omlaag meanderen tussen rotsblokken en ‘garrigue’ door.

## STREEK | LANGUEDOC-ROUSSILLON

Ten Noordoosten van Perpignan vinden wij het minuscule dorpje Calce in de Roussillon. Hier in het uiterste zuiden van Frankrijk is het klimaat zeer zonnig en warm. De bijzondere bodem en de afwisselende invloed van zeebries en de 'Tramontane', de harde droge wind uit het noorden, zorgen voor langzaam rijpende en dus zeer aromatische druiven. Naast de droge rode en witte wijnen is de streek tevens bekend van de zogenoemde 'Vin Doux Naturels', versterkte zoete wijnen van grenache (Banyuls, Maury) en muscat (Muscat de Rivesaltes).



# MUSCAT DE RIVESALTES CHÂTEAU DE CALCE 'MUSCAT DE RIVESALTES' 2015



<b>LAND:</b>	FRANKRIJK
<b>APPELLATIE:</b>	MUSCAT DE RIVESALTES A.C.
<b>STREEK:</b>	LANGUEDOC-ROUSSILLON
<b>WIJNSOORT:</b>	ZOETE EN VERSTERKTE WIJN
<b>HERKOMST:</b>	LANGUEDOC-ROUSSILLON
<b>DRUIVENRAS:</b>	MUSCAT BLANC À PETITS GRAINS

Deze Vin Doux Naturel behoudt zijn zoete druivensuikers doordat de gisting vroegtijdig wordt afgebroken door de toevoeging van alcohol, de zogenoemde 'mutage'. De Muscat de Rivesaltes is helder bleekgoud van kleur en kenmerkt zich door een elegante zoete smaak met een rijk aroma van druiven, perzik, honing en bloesem en is opmerkelijk lichtvoetig. Door de frisse zoetheid, kan men de wijn perfect drinken als aperitief, zoals ter plaatste in Rivesaltes het meest gebruikelijk is.

“De Muscat de Rivesaltes is heerlijk bij blauwe kazen als Roquefort-doux en fourme d’Ambert en andere hartige lekkernijen als cranberrypaté, gedroogde vruchten en noten. Ook als begeleider van een maaltijd kent Muscat de Rivesaltes verrassende mogelijkheden. Als entree van de maaltijd, serveert men de muscat bij meloen met rauwe ham. Bij het hoofdgerechten, zoals eend met sinaasappel of gegrilde kip met perziken, ananas, abrikozen, vijgen of kersen laat deze wijn zich prima smaken. Een dessert met ijs of vruchtensorbets zullen een extra dimensie krijgen.”

– Bert van Eyck

**SERVEER TEMPERATUUR:** 10-12° C

**OP DRONK:** VANAF NU T/M 2019