



DOMAINE DES CASSAGNOLES

FRANKRIJK | ZUID-WEST

HET WIJNHUIS | **DOMAINE DES CASSAGNOLES**

Domaine des Cassagnoles ligt in het hart van de Gascogne en geldt als één van de vaandel dragers van het gebied. Tot 1974 was de totale productie bestemd voor het distilleren van armagnac. De liefde voor de wijnstok bewoog Gilles Baumann en zijn vrouw Janine ertoe het bedrijf te herstructureren en naast Armagnac ook wijn te maken. Deze innovatie gaat hand in hand met een groot kwaliteitsbewustzijn. Beproefde tradities en nieuwe technieken worden beide met evenveel enthousiasme toegepast en in dienst gesteld van de kwaliteit en het karakter van de wijn. Hieraan doet men geen concessies en de selectie op Domaine de Cassagnoles is dan ook streng.

STREEK | ZUID-WEST

In de Sud-Ouest, ofwel het zuidwesten vinden we een van de meest rustieke departementen van Frankrijk: de Côtes de Gascogne. Het deels vlakke landschap wordt afgewisseld met door wijngaarden bedekte heuvels. Deze wijngaarden leveren de druiven voor merendeels witte wijnen. Hiermee neemt de Gascogne een bijzondere plaats in gezien het feit dat de Sud-Ouest in zijn geheel toch voornamelijk rode wijnen produceert. Overigens wordt een groot aandeel van de druiven verwerkt tot een van Frankrijks mooiste distillaten: armagnac. De Côtes de Gascogne wordt in het westen door bossen beschermd tegen invloeden van de Atlantische oceaan en wordt in het zuiden begrensd door de Pyreneeën. Hierdoor heerst er een relatief warm klimaat met volop zon. De regen zorgt voor verkoeling zodat de druiven niet snel overrijp worden. De bodem is zeer rijk aan kalk meestal gecombineerd met klei. Het samenspel van klimaat, bodem en de gebruikte druivenrassen geven aan de wijnen van de Côtes de Gascogne een geheel eigen karakter dat in de meeste gevallen te omschrijven is als aromatisch en expressief.



ÉCLAT DE SAUVIGNON

DOMAINE DES CASSAGNOLES

'ÉCLAT DE SAUVIGNON' 2018



LAND:	FRANKRIJK
APPELLATIE:	CÔTES DE GASCOGNE I.G.P.
STREEK:	ZUID-WEST
WIJNSOORT:	WITTE WIJN
HERKOMST:	ZUID-WEST
DRUIVENRAS:	SAUVIGNON BLANC

De meer dan 25 jaar oude stokken van Gilles' beste perceel leveren deze verrassende wijn op. De druiven van de late oogst sauvignon blancdruiven worden verwerkt tot een wijn met een rijkdom en complexiteit die wij zelden tegenkomen in de Gascogne. Minerale tonen worden naadloos gevolgd door het expressieve aroma van tropisch fruit. Zoals het woord 'éclat' al zegt, spettert deze sauvignon het glas uit.

“De late oogst zorgt voor een verleidelijke rijkdom in de wijn, met tonen van honing en sinaasappelschil. Heerlijk bij gegrilde zeebaars, knoflookgarnalen of groene asperges met pancetta.”

– *Tim Monten*

SERVEER TEMPERATUUR: 10-12° C

OP DRONK: VAN NU T/M 2020