Clos Centeilles, Erme '12 - 50 cl

Beeld je in... een klein doodlopend straatje. Op het eind van dit straatje valt je GPS en je GSM uit...je bent er! Clos de Centeilles bevindt zich midden in de appelatie Minervois la Livinière. Een geklasseerde site met de kerk van Centeilles die waakt over de clos(ommuurde wijngaard). Eigenares-bezielster-wijnmaakster Patricia Boyer-Domergue heeft een rijke wijngeschiedenis en besloot in 1990 om te landen in Centeilles. Ze verdeelde haar tijd tussen het runnen van haar bedrijf en het promoten van de wijnen van de Languedoc. Als pionier in de regio met een enorm doorzettingsvermogen werd ze verkozen tot president van de appelatie Minervois la Livinière. Ze heeft er haar levenswerk van gemaakt om oude vergeten druivenrassen her aan te planten. Het domein is zo'n 13 ha groot en heeft 23 verschillende druivenrassen staan! Ze is heel trots op haar zeer oude carignans die 70-100 jaar zijn! Dit is Bourgogne uit de Languedoc! Erme? Een naam is altijd ingewikkeld. Een Erme, in Languedoc, is een onbebouwde plek, waar spontane vegetatie groeit. Emer is ook een onbewoonde, wilde plek, de plek waar kluizenaars zich terugtrekken. Degenen die in Centeilles woonden behoorden tot de Orde van Sint Antonius: "thaumaturges", ze genazen van een vreselijke ziekte (ergot), door gebed en dankzij een zalf, gemaakt van varkensvet en wijn, geheiligd in contact met de relikwieën van hun patroonheilige.

KARAKTER

Land	Frankrijk
Regio	Languedoc
Smaak	4: zoet
Appelatie	Vin de France
Bewaar pot.	+20 jaar
Serveer temp.	16-18°C

Druiven	100% grenache gris

SMAAKBESCHRIJVING

neus van abrikoos en amandel. in de mond heel complex en lang. zeer mooi evenwicht tussen de suiker, fruit en aciditeit.

VINIFICATIE

Te droog klimaat om de ontwikkeling van edelrot mogelijk te maken, laat het mediterrane klimaat botrytispercentages van meer dan 20% nauwelijks toe. De winderige streken daarentegen zijn de ideale situatie voor een concentratie door passerillage (in Occitaans: passerilhar of panserilhar). Kortom, tussen half november en half december bereikt de saccharimetrische rijkdom 19 tot 23 ° potentieel ... als er geen ongeval is.

PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

desserts, kazen