

Jeff Carrel, ultime recolte '21 (kopie)



The Eclectic Winemaker Jeff Carrel werd geboren in 1969 te Parijs, waar hij zijn studies chemist afwerkte om vervolgens Oenologie te studeren in Montpellier. De jonge afgestuurde deed een toer in Frankrijk, waar hij wijn maakte in de Loire, Alsace en Languedoc voor een labo die advies gaf aan bekende domeinen, waaronder Grange des Pères, Mas Daumas Gassac, ... en ook voor Mondavi in Languedoc. In 1998, startte hij zijn eigen adviesburo voor wijnbouwers, en arriveerde zo bij domeinen zoals Puydeval. Sindsdien gaat het heel snel en is hij adviseur-wijnmaker voor heel wat domeinen in Languedoc-Roussillon maar ook in Priorat, Bordeaux, Beaujolais en Bourgogne. Hij is niet te stoppen... Jeff's wijnen zijn een commerciële succes, tot de Verenigde Staten, waar de wijnen heel goed bekend zijn dankzij Robert Parker. Jeff's wijnen staan vaak in de ranglijst van de TOP 100 wijnen tot \$15. Kortom wijnen met een ongelooflijke prijs/kwaliteits-verhouding!

KARAKTER

Land	France
Regio	Languedoc
Smaak	4: zoet
Appelatie	Côtes Catalanes IGP
Bewaar pot.	+5 jaar
Serveer temp.	6-8°C
Druiven	95% muscat d'Alexandrie, 5% muscat petits grains

SMAAKBESCHRIJVING

Een bijzonder geurige en florale neus. In de smaak merken we subtiel zoethout, zacht-zoete toetsen die perfect in evenwicht zijn met de aciditeit van de wijn wat de nodige fraîcheur geeft. Een witte wijn die lichtjes zoet maar perfect gedoseerd is. Alsof je je tanden zet in heerlijke, zoete druiven...

VINIFICATIE

Gisting in betonnen tanks. De wijn wordt gemaakt in de stijl van de Muscat de Rivesaltes maar met een lager alcoholgehalte omdat hij niet met alcohol wordt gemuteerd.

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Deze wijn is perfect in combinatie met desserts of met tajines. Door de subtiele aciditeit kan deze wijn ook als aperitief dienen

WAAROM DEZE WIJN

De druiven voor deze wijn worden zeer laat geplukt. Het 'zoet' in de druiven verhoogt maar ook de frisheid wordt geconcentreerd. Iedere slok doet je verlangen naar de volgende slok zowel bij desserts, gerechten als aperitief.