

Le roi boeuf '18



Een wijn gemaakt ter ere van het in Bazas! Geïntroduceerd in de broederschap, greep Lionel Osmin deze kans aan om deel te nemen aan de bescherming van de Bazadaise-ras, met medeplichtigheid en de zegen van Michel Guérard. De Merlot brengt rondheid en fruitigheid, de tannat geeft de structuur en de Cabernet Franc de levendigheid. Het Bazadaise Ras Het Bazadaise rund komt voor in het grote zuidwesten, van de Gironde tot het Pyrenese massief en telt 3.300 dieren in 2020. Er zijn verschillende hypothesen opgesteld om het uiterlijk van de Bazadaise ras te bepalen: • La Bazadaise zou in de Romeinse tijd hebben bestaan. Ze zou volgens J. Courregelongue (proefschrift 1869) een van de oudste runderrassen in de Midi zijn. • "Een ras die door de Moren is achtergelaten als monument voor hun doorgang", aldus M. Dupont, dierenarts in Bordeaux, lid van de Landbouworganisatie in Gironde, in 1848. • Professor Girard, altijd gebaseerd op etnologische stellingen, pleit voor een kruising tussen het Iberische type en het Aquitaine-type. C. Daugreuilh (proefschrift 1929) beschouwt deze hypothese als de meest waarschijnlijke: het Iberische type, afkomstig van de invasie van de Iberiërs, zou de oorsprong zijn van de Pyrenese rassen. De kruising met het Aquitaine-type zou erg oud zijn, gezien de homogeniteit van de bevolking en de consistentie van de overdracht van karakters. • Sommigen willen er een inheems ras van maken, puur gehouden en vrij van vreemd bloed. Oorspronkelijk werden de runderen gebruikt als werkru. In de nasleep van de Tweede wereldoorlog en de motorisering van de landbouw zag dit ras zijn aantal sterk dalen. La Bazadaise richt zich vervolgens op vleesproductie. Hoewel er slechts 700 geregistreerde dieren waren, werd in de jaren zeventig een herstelplan opgesteld. In 1978 werd een programma voor genetisch beheer opgezet. Het eerste doel was om inteelt te bestrijden en kunstmatige inseminatie te ontwikkelen. Tegenwoordig heeft het ras BAZADAISE 3.300 dieren in het grote zuidwesten, van de Gironde tot het Pyrenese massief.

KARAKTER

Land	France
Regio	Sud-Ouest

START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

Smaak	3: stevig – stoer – rijk
Appelatie	Landes IGP
Bewaar pot.	10 jaar
Druiven	75% merlot, 15% tannat, 10% cabernet franc

SMAAKBESCHRIJVING

Hier is een rode wijn met een diep gewaad, met heerlijke aroma's van bosvruchten, vanille en kruiden. Soepel en openhartig in de mond met goed gesmolten tannines, deze wijn heeft het charisma en de kracht van koning Boeuf!

VINIFICATIE

De druiven worden geplet en ontsteelt voor een korte maceratie van 8 dagen. Na fermentatie wordt de wijn 16 maanden gerijpt in vaten, waarvan 25% nieuw.

PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

Allerlei vleesgerechten

WAAROM DEZE WIJN

Een wijn gemaakt ter ere van het in Bazas! Deze wijn doet denken aan een Saint-Emilion grand cru maar dan origineler ;-). De Merlot brengt rondheid en fruitigheid, de tannat geeft de structuur en de Cabernet Franc de levendigheid. De perfect match bij rundsvlees.