

## Clos du Jas - Lirac blanc - l'Aspre '21



Bezieler-eigenaar Grégory Sergent heeft onlangs het familielandgoed van 5 hectare wijnstokken overgenomen in gecertificeerde biologische landbouw, waar hij zowel AOP Chateauneuf du Pape-wijnen (een halve hectare Grenache) als AOP Lirac produceert.

De wijnen weerspiegelen de meest nauwkeurige foto van het terroir, de finesse en de mineraliteit, hiervoor zijn de vinificaties zacht en zeer lang met een rijping van 24 tot 36 maanden.

Het werk in de wijngaard gebeurt uitsluitend handmatig en respecteert de cycli van de maankalender. Met een oud plantaardig erfgoed gemiddelde leeftijd van ongeveer 70 jaar, soms meer dan 100 jaar), is de aandacht die aan de wijnstokken wordt besteed veeleisend.

Grégory Sergent heeft een passie voor zijn vak en zoekt naar finesse en elegantie in zijn wijnen.

## KARAKTER

---

Land	Frankrijk
Regio	Côtes du Rhône
Subregio	Zuidelijke Rhône
Smaak	3: vol - rond - houtlagering
Appelatie	Lirac AOP
Deze wijn is	Biodynamisch
Bewaar pot.	25 jaar
Serveer temp.	8-10°C
Bodemsoort	kalksteenbodem / zand / klei

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

Druiven 90% grenache blanc, 10% grenache gris

## VINIFICATIE

---

24 maanden rijping op houten vaten van 300 liter

## OVER DE WIJNGAARD

---

zeer oude wijngaard waarvan een groot deel meer dan 100 jaar is.

## PERFECT BIJ VOLGENDE GERECHTEN

---

Rijke visgerechten, wit vlees, kruidige gerechten

## WAAROM DEZE WIJN

---

Het nieuwe opkomende talent in de zuidelijke Rhône