



Wijnfiche

Château Jouclary - Grenache Sans sulfites | Languedoc IGP FRANKRIJK (LANGUEDOC) – 2021

Domein

Ch. Jouclary

De wijngaarden liggen in het voorgebergte van de Montagne Noire, met zicht op de historische stad Carcassonne. Het familiale domein omvat 60 Ha wijngaard, waarvan de helft AOP Cabardès, met een steenrijke klei en kalk bodem, wat zorgt voor geconcentreerde wijnen. De andere helft behoort tot de appellatie IGP Oc en produceert frisse wijnen. Men bezit vooral cementen cuves, voor het vergisten van het druivensap. Deze ruimte ligt half onder de grond en wordt jaarlijks aangepast aan modernere technieken.

Vinificatie

De druiven worden machinaal geoogst in de ochtend, om maximaal de aroma's te behouden. De vinificatie gebeurt in kleine inox cuves aan 20 à 25°C. Men gebruikt geselecteerde gisten en men doet regelmatig aan manuele pigeage (de gevormde hoed van schillen onderduwen in het sap). Het schilcontact duurt 15 tot 20 dagen. Nergens worden sulfieten toegevoegd! Rond februari wordt de wijn gefilterd en gebotteld, dus een korte rijping voor maximaal aromabehoud.

Smaak

Een smaakvolle en zachte rode Grenache, zonder toegevoegde sulfieten. De neus bevat niet alleen veel fruit zoals pruimen, kersen en blauwe bessen, maar ook een voor de Grenache typische kruidige toets. De mond is fijn en sappig, met een delicate structuur, je kan de wijn ook licht gekoeld drinken.

Gerechten

Tapas | Kaas - Raclette | Aperitief | Vlees - wit, gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Grenache (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 2-3

Serveertemperatuur: 16°C

Smaakprofiel: Soepel sappig

