



Wijnfiche

Château de Jau – Or Ange | Vin de France | BIO France (FRANKRIJK) – 2022

Domaine

Château de Jau

De abdij van Jau heeft een lange geschiedenis. Het gaat terug tot de 12de eeuw waarin het gesticht werd door Cisterciënzer monniken. Tussen de 15de en 19de eeuw werd het landgoed gepacht door de familie Xopi die hoge posten in de Franse samenleving bekleedden (de familie leverde onder andere de rector van de universiteit van Parijs). Het was Catharina Xopi die na de Franse revolutie het initiatief nam tot het bouwen van het kasteel. Naast het kasteel is de 300 jaar oude moerbeiboom nog steeds een erfenis van deze periode. Deze moerbeiboom is het embleem van Château de Jau.

In 1973 kochten Jean en Bernard Dauré het landgoed in de Côtes de Roussillon (rond Perpignan) en begonnen met de herbepanting en renovatie van het kasteel. Beide visionairs focusten al snel op de productie van kwalitatieve wijn en zwingelden het oenotoersime aan. Op vandaag leiden de kinderen van Bernard het domein: Estelle en Simon. Met hun beslissing om de wijngaard de ecologische richting uit te sturen, volgen ze de lange traditie van Château de Jau: voortbouwen op een rijk historisch en cultureel verleden om met innovatieve oplossingen een welvarende toekomst te garanderen.

Vinification

Les raisins sont récoltés à parfaite maturité pour obtenir un fruit juteux et expressif. Le vin orange est un vin blanc de macération. Pour la vinification les moûts des raisins blancs ont été laissés en contact pendant quelques jours avec les peaux, les pépins et les rafles. Ce type de vinification confère indéniablement de la fraîcheur et de la tenue aux cépages. L'élevage se poursuit durant quelques mois sur lies fines en cuve inox avant la mise en bouteille en début d'année.

Dégustation

Robe or clair. Au nez et en bouche, ce vin présente un registre aromatique atypique : thé noir, épices légères, pain d'épices, miel, agrumes confits, zeste d'orange. Tanins très légers qui laissent une impression de fraîcheur, subtile acidité.

Mets adaptées

Tapas | Poisson - façon méditerranéen | Salades - provençales | Cuisine asiatique | Apéritif

Caractéristiques

Cépage: Muscat, Viognier, Petit Manseng, Chardonnay

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 10-12 °C

pdf.general.flavour-profile: Orange

