

Naam van de wijn: Gourmandises

Producent: Domaine de Montine

Herkomstbenaming: Coteaux du Tricastin Blanc AOC, Frankrijk

Druivenras(en): marsanne, roussanne, clairette, viognier, grenache blanc en bourboulenc.

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: Domaine de Montine is gevestigd in Grignan, in het Drôme Provençale gebied. Al drie generaties is het domein in handen van dezelfde familie. Sinds 1987 hebben Jean-Luc en Claude Monteillet hun vader opgevolgd en hun domein in zelfstandige 'cave particulière' opgericht. In totaal bezitten ze 80 ha, waarvan 60 ha wijngaarden in de herkomstbenamingen Coteaux du Tricastin, Côtes du Rhône en Côtes du Rhône Cru Vinsobres. Naast wijngaarden bezit de familie ook 3 ha bos met truffel eiken en 4 ha lavendel velden. De wijngaarden liggen op twee types bodem, een bestaand uit kalk en klei met veel stenen, het andere uit zandgronden. Sinds 15 jaar wordt getracht om zo milieuvriendelijk mogelijk te werken in de wijngaarden. De gemiddelde productie van het domein bedraagt 2.800 hl per jaar, onderverdeeld in 10% wit, 30% rosé en 60% rood. De gemiddelde opbrengst ligt tussen 30 en 50 hl/ha, afhankelijk van het perceel en van het druivenras.



Vinificatie (wijnbereiding): alle wijnen van het domein ondergaan een gisting in RVS tanks met temperatuurcontrole, hier 18-20°C gedurende 15 dagen. De gangbare opvoeding vindt plaats in grote betonkuipen, behalve voor de Emotion cuvée, die op eikenhouten vaten wordt opgevoed in de oude gewelfde wijnkelders. Ondanks het innoverende karakter van het bedrijf blijft men trouw aan de traditionele methodes om de wijnen extra kracht en elegantie te geven.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: prachtige, fonkelende licht strogele kleur. Frisse en levendige neus, met vluchtige aroma's van zomers fruit. Fris in aanzet, vol en iets vettig op de tong, met nuances van citrus en exotisch fruit, ondersteund door een fijne mineraliteit. Zuivere, citrusfrisse finale. Serveren: 10-12°C. Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst in het jeugdige fruit drinken.

Culinair advies: gastronomisch breed inzetbaar, extra aanbevolen bij zalm, gegrild of gepocheerd en met roomsaus geserveerd, vis uit de oven, schelp- en schaaldieren, koud witvlees of gevogelte en geitenkazen.

Medailles, onderscheidingen, eervolle vermeldingen: twee achtereenvolgende jaren 'Coup de coeur' van de Guide Hachette voor het hele assortiment.

Smaaktype: fris, licht en elegant, aromatisch.