

Naam van de wijn: Laurent B. Rouge

Producent: Domaine Brusset

Herkomstbenaming: Côtes du Rhône Rouge AOC

Druivenras(sen): grenache, syrah



Regio – Terroir - Wijnbedrijf: grootvader André Brusset besloot in 1947 alle olijf- en fruitbomen radicaal te rooien en te vervangen door wijnranken. 9 jaar later plukte hij de vruchten van zijn visionaire en in die tijd zeer gedurfde actie. De strenge en lange vorst van 1956 vernietigde olijf- en vruchtbomen in het hele Rhône dal. De wijnranken overleefden de vorst. Veel boeren kozen toen noodgedwongen voor de wijnbouw, het werd het begin van het succesverhaal van de Côtes du Rhône wijnen. André Brusset gaf zijn passie door aan zijn zoon Daniel en kleinzoon Laurent. Het familiedomein Brusset is een schoolvoorbeeld van hoe passie en ervaringen van meerdere generaties samengesmolten kunnen worden tot een nog groter geheel, met respect voor traditie en openheid voor nieuwe technologieën. De familie bezit bijna 90 hectaren wijngaarden in het hart van het Côtes du Rhône gebied, tussen Orange, Vaison-la-Romaine en Bollène. Voor deze rode Côtes du Rhône Laurent Brusset worden de druiven geogst in wijngaarden met een bodem van klei, zand en veel stenen. De opbrengst is laag, 45 hl/ha.

Vinificatie (wijnbereiding): de druiven worden 100% met de hand geplukt en al in de wijngaard streng geselecteerd. Bij aankomst in de wijnkelders wordt elke druivenras apart gevinifieerd. Na een inweking van 8-10 dagen (inclusief gisting) bij 28°C worden de jonge wijnen na de malolactische gisting geassembleerd en 6 maanden opgevoed, 80% in RVS tanks en 20% in grote vaten (*foudres*).

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: robijnrode kleur met paarse schitteringen. Zeer aromatisch, volop rode vruchten (frambozen). Rond, soepel, elegant, gul en evenwicht in de mond. Serveren: 14-16°C. Bewaren: binnen 5-6 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: soepele, gulle maar ook karaktervolle wijn voor de lunch, picknicks, recepties, buffetten, kaas uit het vuistje en natuurlijk ook voor het zomerse terras.

Smaaktype: medium vol, elegant, soepel, aromatisch, met 20% lichte houtopvoeding.