

Naam van de wijn: La Croix de la Résidence merlot rouge

Producent: La Croix de la Résidence, négociant-éleveur Badet Clément & Cie

Herkomstbenaming: Vin de Pays (IGP) d'OC, Languedoc, Frankrijk

Druivenras(sen): merlot 100%

Regio – Terroir - Wijnbedrijf: de familie Delaunay is al meer dan honderd jaar een begrip in Bourgogne, als producenten en '*négociant-éleveurs*' (lett.: handelaars die de wijnen zelf opvoeden). Catherine en Laurent Delaunay vertegenwoordigen de 4e generatie van deze familie. Als afgestudeerde oenoloog richtten ze in 1995 met de steun van hun familie een eigen handelsbedrijf, Badet Clément & Cie (naar de naam van een door hun grootvader in 1932 overgenomen klein wijnhuis). Hun oorspronkelijke doel was het overbrengen van hun kennis in de Zuid-Franse regio Languedoc en daar de familietraditie voort te zetten van het uitzoeken en opvoeden van speciale cuvées met een duidelijk streekgebonden karakter. Bijna 15 jaar later is het 'bedrijfje' flink uit haar jasje gegroeid, en de doelstelling is met de tijd meegegaan. Badet Clément & Cie zijn nu '*créateurs de vins de marque*' (merkwijn ontwerpers), gespecialiseerd in het creëren van Franse, kwalitatief hoogwaardige merkwijnen voor de internationale markten.



Vinificatie (wijnbereiding): De speciaal voor deze wijn geselecteerde merlot druiven komen uit diverse wijngaarden van de Pays d'Oc. Om de druiven sneller en koeler te oogsten wordt gebruik gemaakt van moderne oogstmachines. De trossen worden volledig ontsteeld. De gisting begint op lage temperatuur om de wijn meer fruit en ronde smaak te geven, waarna het 10-12 dagen wordt voortgezet op 25°C. De jonge wijn rijpt nog 6 maanden in eikenhouten vaten.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense rode kleur. Zeer fruitig, met volop kersen en zwarte bessen aroma's, aangevuld met wat specerijen. In de mond, fris in de aanzet, rond, evenwichtig en goed gestructureerd, met rijpe tannines en een lange finale. Serveren: 16°C. Bewaren: bedoeld voor directe consumptie, binnen 1-3 jaar na de oogst.

Culinair advies: Traditioneel geschonken als begeleider van vleeswaren, gegrild vlees, rustieke en gekruide stoofpotten en rijpe harde kazen.

Smaaktype: fris, medium vol, fruitig, rond, met houtopvoeding.