

Naam van de wijn: Les Grands Arbres Merlot Bio

Producent: Les Grands Arbres, négociant-éleveur Badet Clément & Cie.

Herkomstbenaming: Vin de Pays d'Oc

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 op, 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.



Les Grands Arbres Merlot Bio is een assemblage van wijnen uit de omgeving van Vergèze (Gard), tussen Montpellier en Nîmes. De druiven worden biologisch geteeld, zonder chemische bemesting, onkruidverdelging of insecticiden. Preventieve maatregelen en veel extra werk in de wijngaarden zorgen voor een milieu-, mens- en diervriendelijke omgeving. Ecocert gecertificeerd. De wijngaarden liggen op circa 15 km ten zuidwesten van Nîmes, op een vlakte met veel rolkeien en alluviale bodem. Het warme mediterrane klimaat met koude en vochtige nachten zorgt voor een uitstekende rijpingsgraad van de merlot druiven. De opbrengst is laag, met 35-40 hl/ha, lager dan het lokale merlot gemiddelde.

Vinificatie (wijnbereiding): Bij aankomst in de wijnkelders worden de trossen ontleed en de druiven 25 dagen ingeweekt. De volledige gisting vindt plaats in RVS tanks met strenge temperatuurcontrole. Er wordt gewerkt met natuurlijke gistcellen. Het gehalte aan zwaveldioxide (SO₂) is relatief laag.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: Intense rode kleur. Zeer aromatisch, rijp fruitig (frambozen, cassis), met specerijen, wilde Provençaalse kruiden en een hint van mineraliteit. Verleidelijk rond en elegant op de tong, met verfijnde, rijpe tannines. Uitstekend evenwicht. Serveren: 16-17°C. Bewaren: binnen 2-3 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: Ideale begeleider van ongecompliceerde maar zeer smakelijke gerechten uit de Franse (en internationale) regionale en familiale keuken. Altijd goed bij geurige en kruidige mediterrane gerechten, pasta, rijst, gestoofde groente, vleeswaren, grillades en rijpe, harde kazen.

Smaaktype: (Medium)vol, aromatisch, complex, zonder houtopvoeding.