

Naam van de wijn: Cante Merle rouge

Herkomstbenaming: Pays d'OC, IGP (Indication Géographique Protégée)

Druivenras(sen)

carignan, grenache en syrah

Vinificatie (wijnbereiding): De druiven worden 's nachts geoogst om ze zo koel bij het wijnbedrijf te krijgen. Na volledig ontsteeld te zijn worden de witte druiven langzaam pneumatisch geperst. Na een koude behandeling om de most op een natuurlijke wijze te klaren, vindt de gisting plaats bij 13 tot 15°C. Zo worden de aromatische bestanddelen zoveel mogelijk behouden. De jonge wijn wordt na de gisting nog 4-6 maanden opgevoed op de eigen 'lies' (fijn bezinksel) met regelmatige 'remuages' (lossen en doorroeren van het bezinksel).

Voor de rode wijn blijven de druiven langer in contact met de schil voor een mooie diepe rode kleur. De temperatuur ligt hier ook hoger (25-28°C) voor meer extractie van kleur, geur en smaakstoffen. De wijn rijpt nog 12 maanden alvorens hij wordt gebotteld.

Smaak impressie / serveertemperatuur / bewaarcapaciteit: gulle, fluweelzachte, ronde en sappige rode wijn, volop zwarte bessen in de neus en op de tong. Fluwelige, harmonieuze finale. Serveren: 18°C. Bewaren: binnen 1-3 jaar na de oogst drinken.

Culinair advies: great value for money wijnen. Als aperitief- of terraswijn! Ideaal voor alle informele eet- en drinkgelegenheden, van barbecue tot strandfeest en van picknick tot landelijke lunch. Kan prima als apéritief – of terraswijn en aan tafel een aangename begeleider van allerlei gebakken, gegrilde of gebraden vleesgerechten, klassiek of trendy exotisch (struisvogel, kangoeroe, bison...), gevogelte, spiesjes etc.

Proost!