

Naam van de wijn: Le Pur Fruit du Causse - Cahors

Producent: Château Combel-la-Serre

Regio: Cahors, Sud-Ouest, Frankrijk

Druivenras(sen): malbec.

Smaaktype: droog, halfvol, rijp, soepel, sappig en fruitig.

Bewaarcapaciteit: tot 3 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 14 tot 16°C.

Culinair advies: barbecue, vleeswaren, pasta, pizza, ratatouille en kazen als Comté en belegen Goudse.

Glasadvies: Riedel Veritas Cabernet, Riedel Vinum Bordeaux, Riedel Sommeliers Bordeaux Grand Cru.



Wijnbedrijf: Julien Ilbert is een jonge, charismatische wijnmaker met een frisse blik op zijn thuishaven: Cahors. Hij komt uit een echte wijnfamilie. Al generaties lang zijn de Ilberts bezig met druiventeelt. Julien is echter de eerste die er zelf een wijn van maakt. Voorheen werden de druiven verkocht aan de lokale coöperatie. Julien gooide het roer om en startte Château Combel-la-Serre op ongeveer 15 kilometer van Cahors. Hier maakt hij prachtige wijnen van 100% malbec, ook wel auxerrois of cõt genoemd. Er komen geen andere druivenrassen, zoals de lokale tannat, aan te pas. Ook de uitstraling van de fles is anders dan je gewend bent. Geen traditioneel etiket, maar speels en modern. Gebotteld in Bourgogne-flessen!

Regio: De Franse wijnstreek Sud-Ouest beslaat het gebied dat zich vanaf het achterland van de Bordeaux-streek oostelijk uitstrekt tot de stad Toulouse en zuidelijk tot waar de Pyreneeën uitlopen in de Atlantische Oceaan. In deze grote driehoek bevinden zich: de regio Dordogne/Bergerac met AOP's als o.a. Bergerac, Monbazillac en Pécharmant; de regio Garonne met AOP's als o.a. Buzet, Gaillac, Côtes du Frontonnais en Cahors; de regio Gascogne met AOP's als o.a. Madiran en Pacherenc du Vic-Bilh; en tot slot de regio Baskenland met de AOP's Béarn, Jurançon en Irouléguay.

Wijngaard & Vinificatie: Le Pur Fruit du Causse van Château Combel-la-Serre wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van wijngaarden met een kalksteenbodem, die beplant zijn met ruim 35 jaar oude wijnstokken. Na de handmatige oogst worden de druiven in de vinificatieruimte ontsteeld en krijgen ze een korte koude inweking voor meer kleur- en smaakextractie. Hierna volgt op een relatief lage temperatuur de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten in roestvrijstalen tanks. Na ongeveer 10 dagen volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op schone betonnen tanks voor de malolactische gisting en rijping. Ruim 4 maanden later wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit gehele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Intens, diep robijnrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, kersenlikeur, viooltjes en vuursteen. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwart fruit, bosgrond, zwarte peper en een hint van kaneel, die gepaard gaan met een sappige afdronk met rijpe tannines en frisse zuren.