

Naam van de wijn: Les Peyres Levades - Cahors

Producent: Château Combel-la-Serre

Regio: Cahors, Sud-Ouest, Frankrijk

Druivenras(sen): malbec.

Smaaktype: droog, halfvol tot vol, intens, verfijnd, elegant en met houtrijping.

Bewaarcapaciteit: tot 7 jaar na de oogst.

Serveertemperatuur: 16 tot 18°C.

Culinair advies: gegrilde côte de boeuf, confit de canard, stoofschotels, pasta, vegetarische lasagne en kazen als Comté, Cantal en extra belegen Remeker.

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: De wijn Les Peyres Levades van Château Combel-la-Serre wordt gemaakt van druiven die afkomstig zijn van de ruim 40 jaar oude wijngaard Les Peyres Levades, die 0,58 hectare groot is en een kalksteenbodem heeft. Na de handmatige oogst worden de druiven in de vinificatieruimte ontleed en krijgen ze een korte koude inweking voor meer kleur- en smaakextractie. Hierna volgt temperatuurgecontroleerd (28°C) de alcoholische fermentatie met wilde (druifeigen) gisten in roestvrijstalen tanks. Ongeveer 3 weken later volgt de persing en wordt de jonge wijn overgestoken op gebruikte eikenhouten barriques (500 liter) voor de malolactische gisting en rijping. Na 24 maanden wordt de wijn geassembleerd en zonder klaring of filtering gebotteld. Dit gehele proces verloopt volgens biologische regels en voorschriften.

Smaakimpressie: Paarsrood van kleur. In de neus aroma's van zwarte bessen, pruimen, laurier en een hint van ceder en kruidnagel. In het smaakpalet tonen van rijp klein zwart fruit, kersenlikeur, jeneverbessen en een vleugje vanille, die gepaard gaan met een lange, romige afdronk met rijpe tannines en frisse zuren.