

Château Guéry Esprit d'Eloi 2017

Pays d'Oc IGP - Languedoc - Frankrijk



domein

Dit familiaal domein van 23 ha ligt in het hart van de Minervois, op arme kalkhoudende kleibodems. De jonge René-Henry Guéry is wijnbouwer in hart en nieren en zet het werk verder. Naast de klassieke Minervois worden een aantal opmerkelijke Vin de pays gemaakt. De haast altijd aanwezige wind speelt hier een bepalende rol in het terroir. Deze komt ofwel van over zee (de Marin, vocht en koelte), of uit het Oosten (de Cers, droog en warm). Ze halen hier het maximum uit de druiven door ondermeer een milieuvriendelijke wijnbouw en een nachtelijke pluk voor de witte druiven.

<http://www.chateau-guery.com>

omschrijving

Donker gekleurde, intense en krachtige wijn met tegelijk veel finesse en een fluwelig mondgevoel. De naam van de wijn is een allusie op de naam van het belangrijkste werk van verlichtingsfilosoof en tevens wijnboer Montesquieu, "De l'Esprit des Lois", en een hommage aan zoon Eloi, geboren tijdens de eerste oogst in 2004.

wijngaard

De wijngaard met petit verdot is aangeplant in 2001. Deze heel kwalitatieve druif uit Bordeaux is laat rijpend en heeft een dikke schil, en dus veel kleur en tannine. De wijngaard ligt buiten de appellatie Minervois en heeft een mergelbodem. Deze jonge stokken zijn nogal productief en daarom doet men een groene oogst in augustus.

kelder

Gisting gedurende 18 dagen bij 18-28°C. Zeer zachte extractie door manuele 'pigeages', dit is het onderdompelen van de bovendrijvende 'koek' van schilletjes. Na de malolactaatomzetting volgde een rijping op vat (1/3 nieuw, 1/3 van één wijn en 1/3 van tweede vulling) gedurende 12 maand. De fles is met opzet van het Bourgogne-type om te benadrukken dat men geen Bordeauxstijl voor ogen had.

druivensoorten

petit verdot: 100%

schenken

Aan 16-18°C bij duif, lam, rood vlees, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **14,6% Vol.**

Restsuikers: **1,3 g/l**

Totale zuren: **5,0 g/l**

Totale sulfiet: **32 mg/l**

Vrije sulfiet: **94 mg/l**