

Château Guéry Mourvèdre 'L'Adoration' 2015

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

Donkere wijn met paarse accenten en gul tranend. Neus van zwart fruit en garrigue. De smaak is vol en opnieuw kruidig. Mourvèdre staat bekend om zijn strakke en vaak droge tannines. Dit is hier niet het geval, de tannines zijn weliswaar prominent aanwezig maar rijp, vlezig en haast gepolijst. Dit is een krachtige, rijpe en hartverwarmende wijn.

wijngaard

Leembodem met zandsteen, klei en kalk. De wijnstokken zijn 12 jaar oud, zijn geleid op draden en gesnoeid in cordon de royat. Mourvèdre is een laat rijpende variëteit.

kelder

Na de oogst begin oktober gingen de druiven voor 18 dagen de cuves in, met regelmatige remontages (rondpompen van de most) en délestages (het volledig leegpompen van de kuip, waarna men de koek met schilletjes even laat rusten, en nadien met kracht het sap van boven weer in de kuip brengt). De verdere rijping gebeurt uitsluitend op inox, maar er wordt micro-oxygenatie toegepast om de tannines zachter en het kleur stabiel te maken. De wijn is gebotteld eind augustus na een steriele filtratie.

druivensoorten

mourvèdre = monastrell: 100%

schenken

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