

Maison Ventenac Les Petits Plos 2018

Cabardès - Languedoc - Frankrijk



domein

Sinds Olivier Ramé in 2009 aan de leiding kwam van het domein van zijn schoonvader Alain Maurel waait er een frisse wind. Er werd geïnvesteerd in de wijngaarden, in een gloednieuw keldergebouw en in een bottelingslijn. Alles werd in het werk gesteld om de kwaliteit te bewaken van in de wijngaard tot in de fles. "Les Plos" is een van de merken van dit domein, dat het tweede grootste is in de Cabardès (120 ha), een wijngedebied op 10 km van Carcassonne. Cabardès geniet een klimaat dat het midden houdt tussen het Mediterrane en het Atlantische. De wind komt immers doorgaans uit Oost of West, de Pyreneëen schermen de Zuidwinden af. De bodem bestaat uit kalksteen, heel belangrijk omdat deze als spons fungeert voor de wortels van de wijnstok. De wijnbouw is duurzaam (Terra Vitis-label). Goed basismateriaal en moderne kelderpraktijken zorgen hier voor opwindende en bovendien prijsvriendelijke wijnen.

omschrijving

Robijnrode wijn met aroma's van rijp rood fruit en cacao. Mondvullend, zacht en charmerend met rijpe tannines.

wijngaard

Afkomstig van verschillende wijngaarden met vooral kleihoudende bodem. De plantdichtheid is hoog (6500 stokken per hectare) en de rendementen bescheiden (50 hl/ha).

kelder

Na de machinale oogst krijgen de druiven een koude weking van 5 dagen bij 6°C. Daarna start de eigenlijke gisting, waarbij de temperatuur niet hoger oploopt dan 28°C. Hierbij wordt de wijn dagelijks rongepompt ("remontage"). Na de alcoholische gisting volgt de malolactaatgisting. Het grootste deel van de wijn rijpt daarna in betonnen cuves met micro-oxygenatie, maar zo'n 10% rijpt op eikenhouten barriques van 225l gedurende een jaar.

druivensoorten

merlot: 50%
syrah: 30%
cabernet sauvignon: 10%
grenache = garnacha: 10%

schenken

Aan 16-18°C bij eend, lam, rood vlees, stoofschotels, halfharde kaas, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **13,0% Vol.**
Restsuikers: **1,8 g/l**