

Maison Ventenac Les Plos Grande Réserve 2017

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 Zuidenwinden 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

Donkere wijn met een complex aroma: fruit, kruiden, tabak en moka. Volle smaak met ronde, mooi rijpe tannines. Ondanks de kracht toch goed in evenwicht door de juiste zuren. Gegrilde toets in de afdronk. Deze Grande Réserve is de beste wijn van het domein.

wijngaard

Afkomstig van vier percelen met witte kalksteen als bodem: "La Grande Garenne", "Le Four à Chaux", "Les Plots" en "Calbet Bas". Het rendement wordt beperkt tot 40 hl/ha.

kelder

Na de oogst worden de druiven getrieerd en koel geweekt gedurende 5 dagen bij 6°C. De gisting verloopt in inox tanks bij maximum 28°C met dagelijkse "remontage" en "pigeage". Na de melkzuurgisting rijpt de wijn 12 maand in barriques van 225 l (geen nieuwe eik) en daarna nog eens 12 maanden in een betonnen cuve.

onderscheidingen

2010: International Wine Challenge (Londen):
Commended Guide Gilbert & Gaillard:
Or

druivensoorten

syrah: 40%
cabernet sauvignon: 30%
merlot: 30%

schenken

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

analyse

alcohol: **14% Vol.**