

## Maison Ventenac Les Plos Réserve 2016

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

Donkere wijn met een frisse neus van rood fruit met kruidige toetsen. De smaak is stevig en tegelijk levendig fris. Het hout is heel discreet op de achtergrond aanwezig. Heel typische wijn uit de Cabardès, die volgens de voorschriften minstens uit 40% "Atlantische" druiven (merlot, cabernet) en minstens 40% "Mediterraanse" druiven (grenache, syrah,...) moet bestaan.

### wijngaard

Afkomstig van vier percelen met kalksteen en kalkhoudende klei als bodem: "Calbet Le Haut", "La Grande Garenne", "Le Four à Chaux" en "Les Plots". Het aantal stokken ligt dubbel zo hoog als gebruikelijk in de streek, 6500 per ha. Het rendement is gemiddeld 50 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. Na 35 dagen wordt 90% van de wijn overgebracht naar betonnen cuve voor verdere rijping gedurende 12 maanden. 10% rijpt op (eerder gebruikte) eiken barriques. Voor het bottelen worden beide delen weer samen gebracht.

### druivensoorten

syrah: 35%  
cabernet sauvignon: 30%  
merlot: 30%  
grenache = garnacha: 5%

### schenken

Aan 16-18°C bij gevogelte (kip, kalkoen), eend, lam, varkensvlees, rood vlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas,

### analyse

alcohol: **13,0% Vol.**