

Domaine D'en Ségur Sauvignon Blanc 2020

Côtes du Tarn IGP - Sud-Ouest - Frankrijk



domein

Domaine d'En Ségur ligt tussen Toulouse en Castres, aan de oever van de Agout, een zijrivier van de Tarn. De Tarn is het tweede oudste wijnbouwgebied van Frankrijk: de Romeinen legden er omstreeks 80 voor Chr. de eerste wijngaarden aan. In de 12de eeuw genoten de wijnen een goede bekendheid, tegenwoordig zijn ze vergeten. Pierre Fabre, een succesvolle apotheker-ondernemer, wou het potentieel van zijn geboorteregio bewijzen met de creatie van dit domein in 1989. Er werd gekozen voor kwalitatieve druiven, "culture raisonnée", geen herbiciden, streng snoeien, groene oogst,... kortom alles wat nodig is om kwaliteit te maken. Oenologe Caroline Schaller beheert dit domein van 36 ha sinds 2004. Daarvoor deed ze ervaring op in Chili, Californië en bij andere domeinen in de Sud-Ouest.

<http://www.ensegur.com>

omschrijving

Heel frisse, typische sauvignon met uitbundige aroma's van passievruchten, pompelmoes en buxus. Snedige zuren in de mond en een mooie, geconcentreerde en zuivere smaak.

wijngaard

Kleibodem met zand en grote keien. De ruimte tussen de rijen wordt geploegd in de winter en ingezaaid met gras in de zomer (geen herbiciden). Men past "culture raisonnée" toe, d.w.z. men behandelt enkel met pesticiden als het echt nodig is en enkel daar waar nodig, dus geen preventieve behandelingen. Veel aandacht voor de wijngaard: strenge snoei, ébourgeonnage (verwijderen van onvruchtbare scheuten), verwijderen van bladeren tijdens de rijping, groene oogst. Het rendement bedraagt zo slechts 30 hl/ha.

kelder

De oogst gebeurt machinaal. Bij aankomst in de kelder worden bladeren en steeltjes verwijderd. De persing gebeurt op zachte wijze in een pneumatische pers. De wijn gist in inox tanks met geselecteerde gisten. Na een verdere rijping op inox wordt de wijn in het voorjaar gebotteld.

druivensoorten

sauvignon blanc: 100%

schenken

Aan 8-10°C bij aperitief, salades, asperges, mosselen, oesters, zeevruchten, vis, gerookt, vis, gepocheerd, geitenkaas,

analyse

alcohol: **12,5% Vol.**