

## Cellier du Pic / CLR Château d'Assas Languedoc Blanc 2022

AOP Languedoc - Languedoc - Frankrijk



### domein

Château d'Assas wordt gemaakt door de coöperatie van Assas, Les Vignerons du Pic. Pic St Loup kreeg onmiddellijk bij de creatie van de AOC Coteaux du Languedoc in 1985 een aparte status (en in 2001 een eigen AOC) wegens het aparte terroir. De appellatie is enkel voorbehouden voor rode en roséwijnen, de witte wijnen uit hetzelfde gebied komen als Languedoc op de markt. Les Vignerons du Pic verenigt 70 wijnbouwers uit vier gemeentes Assas, Baillarges, Claret en Saint-Gély-du-Fesc. De jonge agronome Stéphanie Agier is er keldermeester. De wijnen die wij verdelen worden gemaakt in nauwe samenwerking met CLR (Caves Languedoc Roussillon), dat instaat voor de verdeling en verkoop.

<http://vigneronsdupic.net/>

### omschrijving

Witgele wijn met aroma's van bloesems, geel fruit, acacia-honing en munt. Ronde, rijke en delicate smaak met een opvallende mineraliteit. Het hout ondersteunt het karakter en draagt bij tot de complexiteit van de aroma's maar valt helemaal niet op.

### wijngaard

Afkomstig van verschillende wijngaarden in en rond Assas. De bodems bestaan uit kalk, mergel, grès (zandsteen) en grote ronde keien (alluviale bovenlaag). Het rendement is 50 hl/ha.

### kelder

De machinale oogst gebeurt 's nachts. Na een korte schilweking, bedoeld om zoveel mogelijk aroma-componenten uit de schil te halen, worden de druiven geperst met een pneumatische pers. Na verwijdering van het bezinksel gist de wijn in nieuwe eiken vaten bij 18°C. Na de gisting wordt het gistbezinksel regelmatig opgeschud om een rijkere smaak te krijgen. Na de gisting op hout rijpt de wijn verder op inox.

### druivensoorten

vermentino = rolle: 40%  
grenache blanc: 30%  
roussanne: 20%  
viognier: 10%

### schenken

Aan 12-14°C bij vis, gegrild of gebakken, vis in saus, halfharde kaas,