

Les Vignerons Narbonnais / CLR Dom Minval Merlot-Cabernet 2016

Languedoc IGP - Languedoc - Frankrijk



domein

De wijnen van Dom Minval worden gemaakt door Les Vignerons du Narbonnais, een samensmelting van vier coöperatieve kelders: deze van Ouveillan, Narbonne, Vinassan en Sallèles d'Aude. Samen vertegenwoordigen ze 2500 ha. De aangesloten boeren worden niet per kg druiven betaald, maar krijgen een forfait per hectare, zodat ze niet geneigd zijn om teveel te gaan produceren. Tijdens de oogst worden de druiven ook gescheiden volgens de kwaliteit en dan verwerkt. Via het project "Les Vendanges du Coeur" gekoppeld aan een jaarlijkse veiling ondersteunt de coöperatie de sociale organisatie "Restos du Coeur". De wijnen die wij verdelen worden gemaakt in nauwe samenwerking met CLR (Caves Languedoc Roussillon), dat instaat voor de verkoop.

omschrijving

Robijnrood met paarse accenten. Open neus met vooral rood fruit, aangevuld met kruiden, kreupelhout en wat vanille. Soepele, ronde, gulle wijn met veel fruitcharme en weinig tannines.

wijngaard

Alluviale terrassen met kalksteenhoudende ondergrond.

kelder

De gisting verloopt bij gecontroleerde temperatuur. Tijdens de rijping wordt de wijn in contact gebracht met eikenhouten duigen, wat de wijn een lichte houttoets meegeeft.

onderscheidingen

Oscar in de Wijnkoopgids 2016 van F. Van der Auwera

druivensoorten

merlot: 60%
cabernet sauvignon: 40%

schenken

Aan 14-16°C bij gevogelte (kip, kalkoen), lam, varkensvlees, rood vlees, pluimwild (fazant, patrijs), halfharde kaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**